



402s Version 3.0

MENUKEY2

Installation and operating instructions

IMPORTANT INFORMATION
READ BEFORE USE

Users are cautioned that maintenance and repairs should be performed by a Merrychef authorized service agent using genuine Merrychef replacement parts. Merrychef will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the inside back page of this booklet. The information contained herein (including design and parts specifications) may be superseded and is subject to change without notice.

Instrucciones de Instalación y Operación

INFORMACION IMPORTANTE
LEA ANTES DE USAR EL APARATO

Se advierte a los usuarios que el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado de Merrychef usando refacciones genuinas Merrychef. Merrychef no tiene ninguna obligación con respecto a cualquier producto que no haya sido instalado correctamente; ajustado, operado ni mantenido de acuerdo con los códigos nacionales o locales o a las instrucciones proporcionadas con el producto, o sobre cualquier producto cuyo número de serie haya sido borrado, destruido o retirado, o cualquier producto modificado o reparado con partes no autorizadas o por agentes no autorizados. Para obtener una lista de agentes de servicio autorizados, por favor consulte la última hoja en el interior de este folleto. La información contenida aquí (incluyendo especificaciones de diseño y de partes) puede ser reemplazada y esta sujeta a cambio sin previo aviso.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent) (2) hinges and latches (broken or loosened) (3) door seals and sealing surfaces.
- d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel

Safety instructions.....	3
Installation instructions.....	6
Introduction	8
Main features	9-10
Using the oven for the first time	11-12
Running a Program.....	13
Operating instructions: Manual mode	14
Operating instructions: Program mode	15 -17
MenuKey: Changing oven programs	18
Daily cleaning 1, 2 Cool Down Mode & 3....	19-21
Technical specification	22

Merrychef USA
2227 Welbilt Boulevard
New Port Richey
FL 34655

Phone: 1-(727) 375-1944
Fax: 1-(727) 569-1574
e-mail: info@merrychefusa.com

**PLEASE READ THE FOLLOWING
SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" FOUND ON PAGE 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions
5. Some products such as whole eggs and sealed containers — for example, closed jars — may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. This appliance should not be used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 10 Do not cover or block any openings on the appliance including air vents/filters and steam outlet.
- 11 Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
12. Do not immerse the cord or plug in water.
13. Keep the cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Either:
 - i) When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
 - ii) When separate cleaning instructions are provided, see door surface cleaning instructions.
16. To reduce risk of fire in the cavity:
 - i) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven

- iii) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord , or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

- iv) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

17. DO NOT operate using microwave only or combination function without food or liquid inside the oven as this may result in overheating and may cause damage.
18. NEVER remove the exterior of the oven.
19. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.
20. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other part oven.
21. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.
22. NEVER hang dish towels or cloths on any part of the oven.
23. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Service Agent.
24. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Service Agent.
25. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.
26. When heating liquids using microwave only or combination function, the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.
27. Feeding bottles and baby food jars should be opened when heating, the contents stirred or shaken and the temperature checked prior to consumption to avoid burns.
28. Never use the oven to heat alcohol, e.g. brandy, rum etc. Also, food containing alcohol can more easily catch fire if overheated.
29. Never attempt to deep fry in the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL INSTALLATION

For all cord connected appliances:

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING — Improper use of the grounding can result in the risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or Serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

For a permanently connected appliance:

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

POWER SUPPLY: CIRCUIT BREAKERS

If the oven is connected to a ground fault detection device, it is required that the GFP or GFEP will allow a minimum of 30 milliamps ground current without interrupting the circuit.

In case of Radio or Television Interference

This equipment generates and uses radio frequency energy and if not installed and operated correctly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause harmful interference to authorized radio communication services.

It has been type tested and found to comply with the limits for Part 18.307 conducted emissions for non-consumer equipment and Part 18.305 radiated emissions, which are designed to provide reasonable protection against such interference. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try and correct the interference by one or more of the following measures:

- 1) Re-orientate the receiving antenna.
- 2) Relocate the microwave with respect to the receiver.
- 3) Plug the microwave into a different outlet so that the receiver and microwave are on different branch circuits.

If necessary the user should consult the dealer or an experienced radio/television technician for additional suggestions.

Note: Modifications should only be carried out by the manufacturer or authorized representative to ensure continuing conformance.

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.
3. The oven interior and door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the CLEANING section.
4. There is no need to switch off your oven after each function but remember to switch off at the end of the day or period of operation.
5. Microwave energy should not be used to dry linen or warm plates.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.

If smoke is observed:

- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep the door closed to stifle any flames

7. Ensure food is placed in the centre of the oven cavity for best results.
8. When using the microwave only function, cover the food to prevent splashing the walls of the cavity.
9. Food in combustible plastic or paper containers should only be used in microwave only function and checked frequently to avoid the possibility of ignition.
10. Items should be **unwrapped** when using convection and combination functions.
11. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated using the microwave or combination function as they may explode.
12. Food with a skin, e.g. potatoes, apples, sausages, etc. should be pierced before heating.
13. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
14. Excess fat should be removed during 'roasting' and before lifting heavy containers from the oven.
15. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.

INSTALLATION

Remove packing material and protective film from the oven.

Included inside your oven: Rack
Upper and lower impinger plates

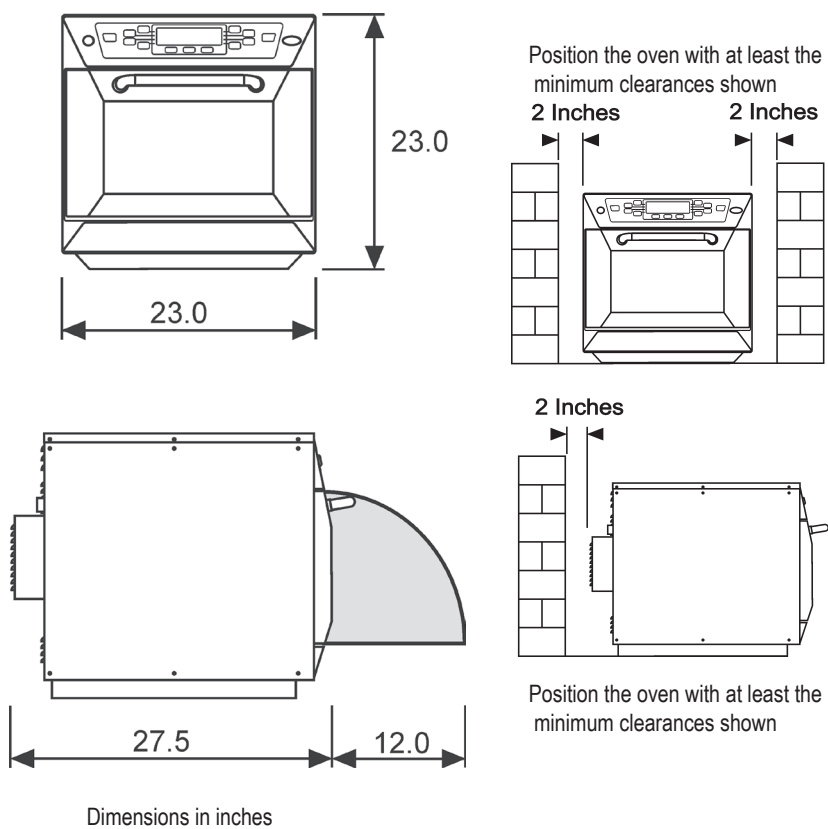
Check for obvious signs of transit damage.
If necessary, inform the freight company IMMEDIATELY.

LOCATION AND POSITIONING

Choose a site away from major heat sources.

DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc.

A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a burner, stove or range.



Place the oven on a flat surface that is **LEVEL, STRONG** and **STABLE**.

Allow a minimum clearance of 2 inches (50mm) to the rear, top and each side to allow air to circulate freely.

The air intake is located under each side of the oven, even with the clearance specified above, it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills or griddles.

Allow a minimum of 2 inches (50mm) clearance above the oven for hot air to escape.

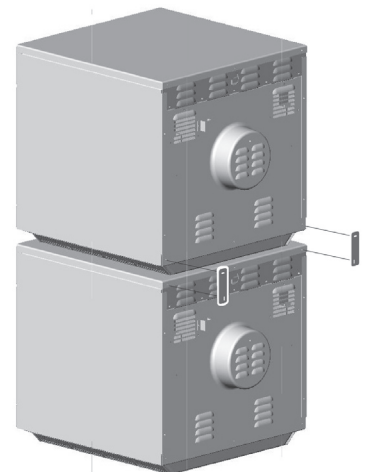
Allow sufficient clearance, 12 inches (305mm) in front of the oven for the door to open fully.

Do not affix labels/stickers to oven other than those applied or approved by the manufacturer.

Note:

The air intake is located under each side of the oven, even with the clearance specified below it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.

STACKING



Always ensure that ovens are secured together as shown using stacking plate Part No. DV0178 (2 required).
THIS OVEN MUST NOT BE STACKED MORE THAN TWO HIGH.

WARNING:

Check that the **AIR FILTERS** are in place prior to operation
(see MAIN FEATURES)

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions.

Do NOT place metal trays or containers on the BOTTOM of the oven as arcing may occur.

The following chart provides general guidelines:

	combination	convection only	
Heat resistant containers Toughened glass Vitreous ceramics Earthenware (<i>porcelain, crockery, china etc.</i>)	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	Do not use items with metallic decoration.
Metallic & Foil Trays Metallic trays DO NOT USE ANY OTHER METAL OR FOIL CONTAINERS	✓	✓	Metallic trays may only be used when placed on the vitreous rack in the oven cavity (See IMPORTANT Note)
Plastic containers Rigid, boilable, plastic containers	✓	✓	Dual-ovenable plastic containers (up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use
Disposables DO NOT USE Combustibles (paper, card, etc) Microwave-suitable cling film	✗ ✗	✗ ✗	DO NOT USE disposable packaging or metal foil containers
Other utensils Tie tags Cutlery Temperature probes	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking

IMPORTANT

The oven will accommodate $\frac{1}{4}$ size bun/sheet pans. Metal sheet pans may be used when placed on the special vitreous enamel shelf rails ONLY.

INTRODUCTION

This oven offers operators the flexibility of combination cooking with additional control over fan speed and microwave power.

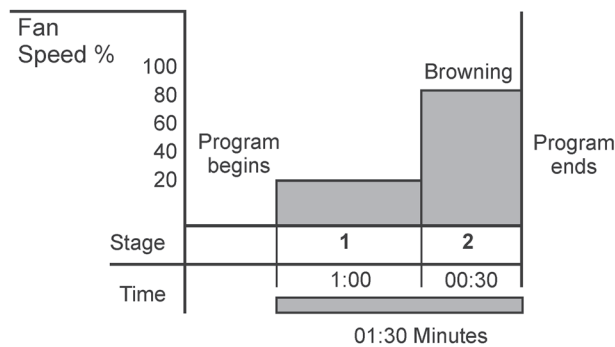
Combination cooking enables high quality results to be achieved in a fraction of the time taken by conventional cooking, particularly when baking, browning, roasting, grilling or producing gratinee dishes.

Once established, precise instructions for combination or convection cooking of selected items may be programmed into the ovens memory so that they can be repeated easily and accurately. Up to 256 programs can be stored and simply recalled by pressing the appropriate number (1- 256).

Multi-Stage Programming

The oven controls offer even greater flexibility by allowing multi-stage programming. This enables the exact conditions required for quality results to be set according to the food type.

Programs can have up to 6 stages each with its own time, fan speed and microwave power settings.



A simple 2-stage program is shown:
With the oven set to pre-heat at 500°F.

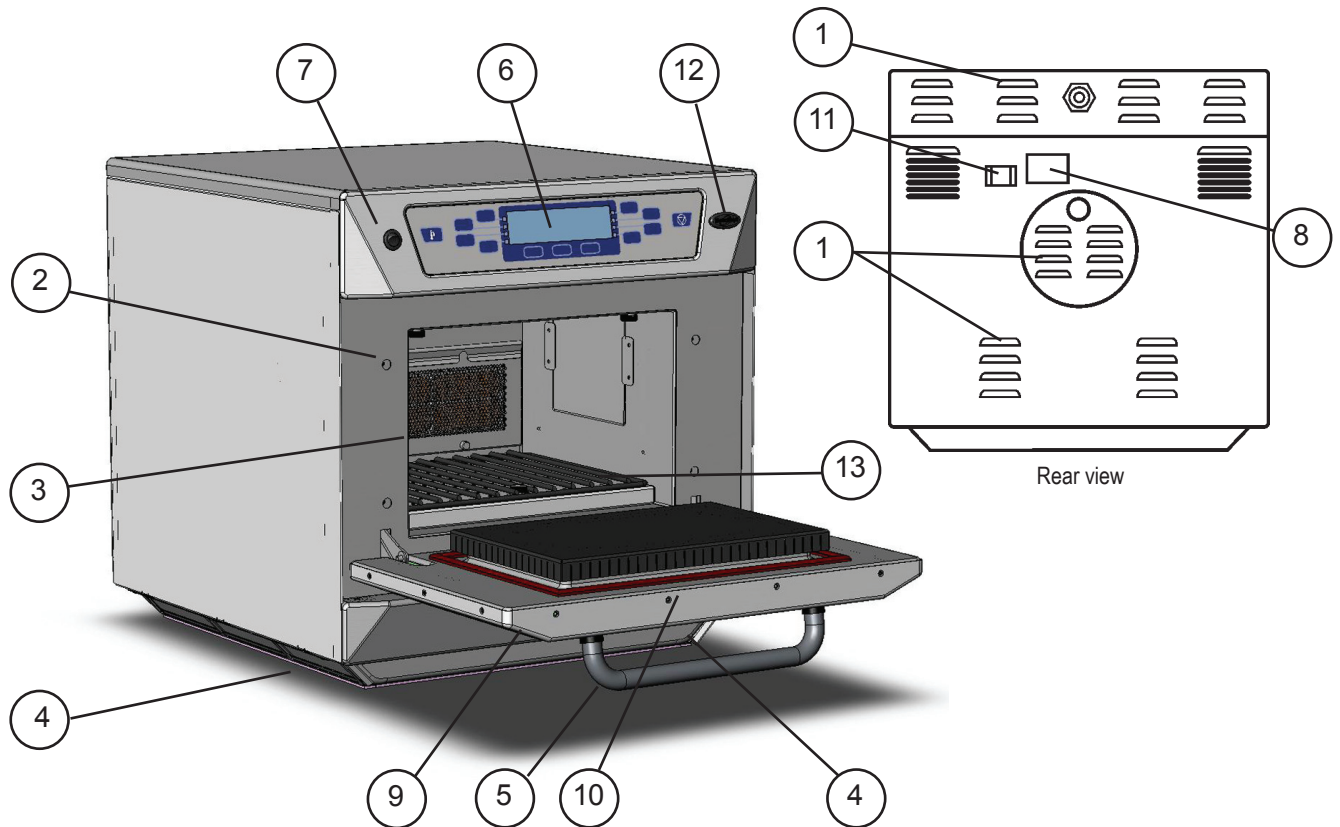
Stage 1 The cooking stage begins by applying a gentle fan speed of 20% for 1 minute.

Stage 2 The fan speed is increased to 80% for 30seconds to brown the food.

This is only one example of an infinite number of possible multi-stage programs hat can be created and stored.

The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your Merrychef oven.

MAIN FEATURES



1 AIR OUTLETS

These vents on the rear panels enable air which has been used to cool internal components to escape. It will not allow microwave energy to escape into the environment. They must be kept free from obstruction.

2 OVEN CAVITY

The cavity is constructed from stainless steel and vitreous enamelled panels. It must be kept clean (see CLEANING).

3 CONVECTION FAN, GREASE FILTER & CATALYTIC CONVERTOR

The convection fan, which is located behind the catalytic convertor pulls air in through the filter which removes the majority of the smoke from the air flow. The air is then heated and returned to the cavity through the impinger plates to produce an even heat pattern in the oven. This layout minimises areas where grease build up can occur. Great care should be taken when cleaning this area of the oven - please note the cleaning requirements on see CLEANING.

The metal grease filter grill covering the fan must be kept clean and free of debris (See CLEANING)

4 AIR INLET FILTERS (LEFT & RIGHT)

Situated at the left and right hand side of the base at the front. These are part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned on a daily basis.

5 DOOR HANDLE

This is a rigid bar which is pulled downwards and towards you to open.

6 CONTROL PANEL

See page 10.

7 ON/OFF SWITCH

When switched ON, the control panel will illuminate. The fan and ventilation system will also operate.

8 RATING PLATE

Found on the rear panel, this states the serial number, model type & electrical specifications.

9 DOOR

This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. It must be kept clean (see CLEANING section). The door should NOT be used to support heavy dishes.

10 DOOR SEALS

These ensure a tight seal around the door. They should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by a Merrychef approved Service Agent.

11 STEAM VENT (on rear of oven)

This enables steam to escape and prevents build up of condensation. It will not allow microwave energy to escape.

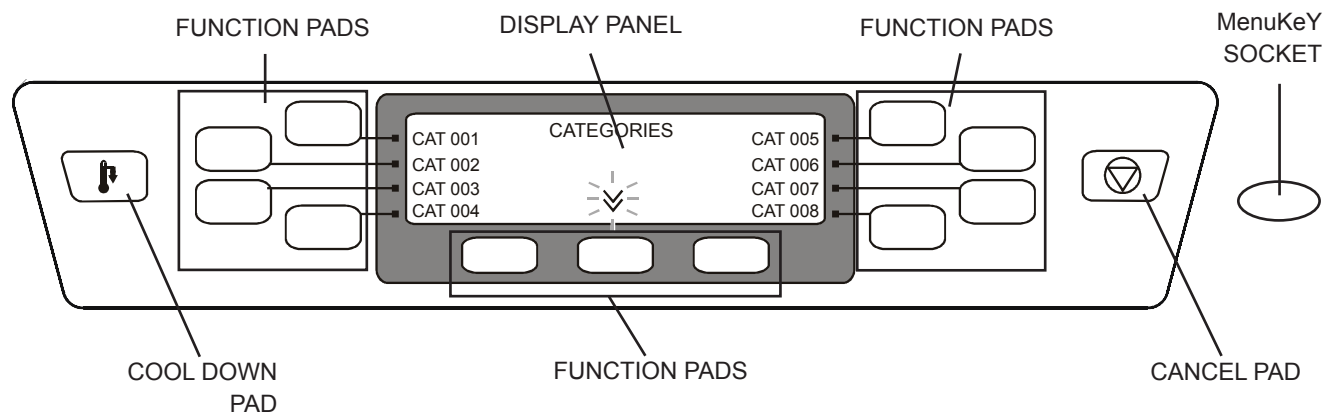
12 MenuKey 2

Changes the programs on the oven (See MenuKey section for downloading programs on a MenuKey).

13 RACK

Should be removed daily for cleaning (see CLEANING section).

CONTROL PANEL



MenuKey 2

The MenuKey System automatically changes all the cooking programs with an electronic key and allows program names to be identified

COOL DOWN PAD

Puts the oven into Cool Down Mode, see Cleaning 2 page 20.

CANCEL PAD

Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stops the microwave energy. It does not alter the oven temperature. If the oven is hot, food will continue to cook and should be removed from the oven immediately. This pad will also cancel any incorrect operations. It will not erase programs.

DISPLAY PANEL

Shows the principal functions of the oven. When cooking, the time remaining counts down. Also displays error messages and oven temperature. When storing and recalling a program the display indicates the program number and details.

FUNCTION PADS

The function pads select options shown in the DISPLAY PANEL.

Display Panel Error messages

Message	Condition	Possible cause
ERROR MAGNETRON 1	Magnetron 1 has overheated	Blocked Air filter(s) Oven located near hot air sources Oven being used empty Call Service Engineer
ERROR MAGNETRON 2	Magnetron 2 has overheated	
ERROR MAGNETRON 1 & 2	Magnetron 1 and 2 have overheated	
CAVITY SENSOR ERROR	Cavity temperature exceeds more than 50°C above PREHEAT temperature setting during cook cycle	Indicates combustion (fire) in oven cavity

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME 1

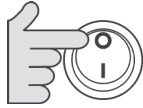
SETTING THE PREHEAT OVEN TEMPERATURE

The oven has a constant operating temperature for cooking shown as the PREHEAT TEMPERATURE in the display when the oven is switched on.

When the cold oven is switched on it heats up to the PREHEAT temperature before cooking with programs can commence. This temperature is set initially at 525°F.

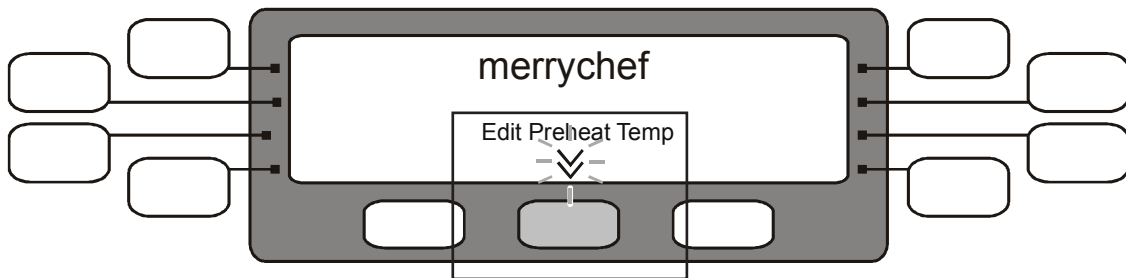
To change the PREHEAT temperature within the range 212°F to 525°F

- 1 Switch oven **OFF**



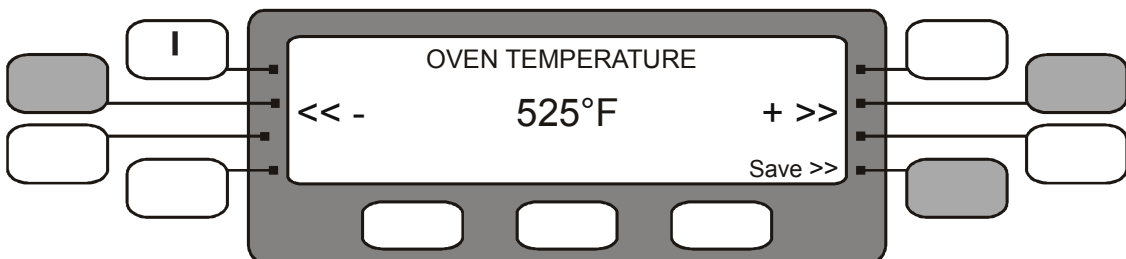
- 2 Switch the oven **ON** and immediately press the **Edit Preheat Temp** function key to display OVEN TEMPERATURE.

(Note: this screen is available for 5 seconds)



Note: The displayed logo may be different if programs have been entered from a MenuKey

- 3 The current oven PREHEAT temperature is displayed and this can be increased or decreased by pressing the function pads on each side of the display. Press and hold for rapid change. Press the Save function pad to save the set temperature and exit.



Start up sequence and oven specification

When the oven is switched on information about the oven is displayed for 2-3 seconds followed by the MERRYCHEF logo/ Edit Preheat & Edit Oven Profile screen for 5 seconds.

OVEN INFORMATION	
Oven on time:	00001 Hours
Magnetron on Time:	00000
Door Operations:	00000
Software Version:	1.9LD
MenuKey Code:	000
MenuKey Checksum:	4741

Note: The displayed logo may be different if programs have been entered from a MenuKey

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME 2

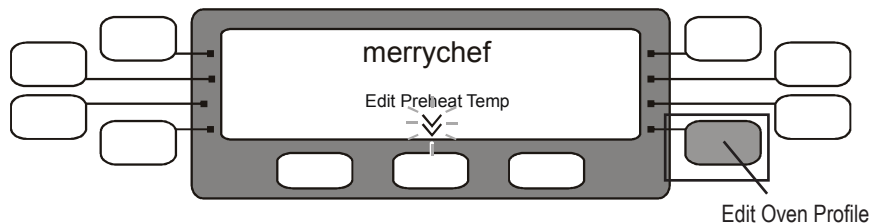
SETTING THE OVEN PROFILE

The oven profile sets the following factors: operating temperature scale (Centigrade or Fahrenheit), Oven Mode, Program protection, Bleep sound & Lower Temperature Band.

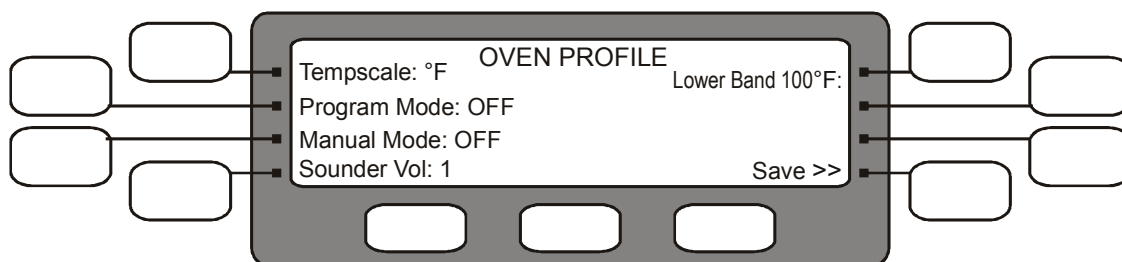
- 1 Switch oven **OFF**



- 2 Switch the oven **ON** and immediately press the **Lower Right** (Edit Oven profile is hidden in the display) function key to display OVEN PROFILE.
(Note: this screen is available for 5 seconds)



Note: The displayed logo may be different if programs have been entered from a MenuKey



The display shows the current OVEN PROFILE setting, press the corresponding pad to cycle through the options available then press **Save** to store the displayed settings and exit this screen.

1 TEMP SCALE

The display shows the current Oven temperature scale, Centigrade °C or Fahrenheit °F.

2 PROGRAM MODE

OFF Programs are protected and cannot be edited.

ON Allows Programs to be edited and added, MenuKey can be created

3 MANUAL MODE

OFF Manual controls are disabled. Only pre-set Programs can be used

ON Manual controls operate the oven directly from the control panel

4 SOUNDER VOLUME

The length of the audible warning 'bleep' volume can be adjusted from **1 to 5** (maximum).

5 LOWER BAND Temperature

The *range* of temperature lower than the PREHEAT temperature inside which the oven programs will still operate 30- 150°F (15-75°C)

Press **Save** to save the settings and exit

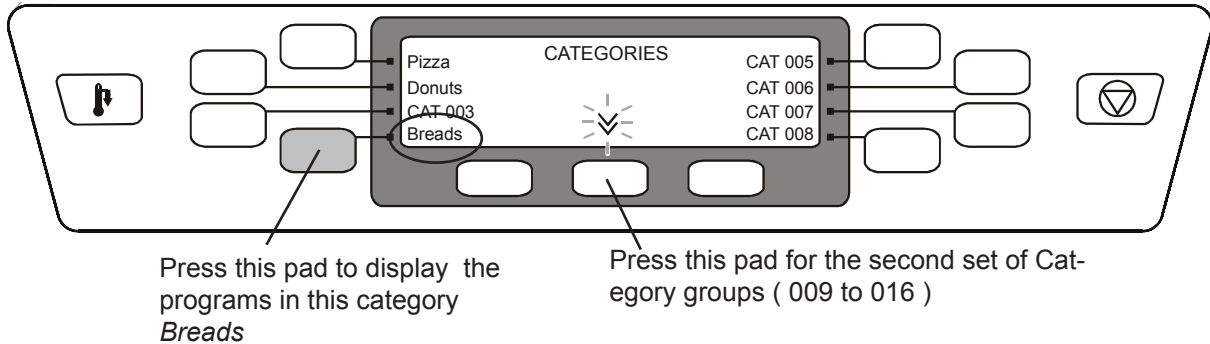
Please note:

The Oven MODE default settings are PROGRAM MODE **OFF** and MANUAL MODE **OFF**. PROGRAM MODE **ON** allows oven settings to be altered and should only be used to establish or edit programs or to save programs to a MenuKey.

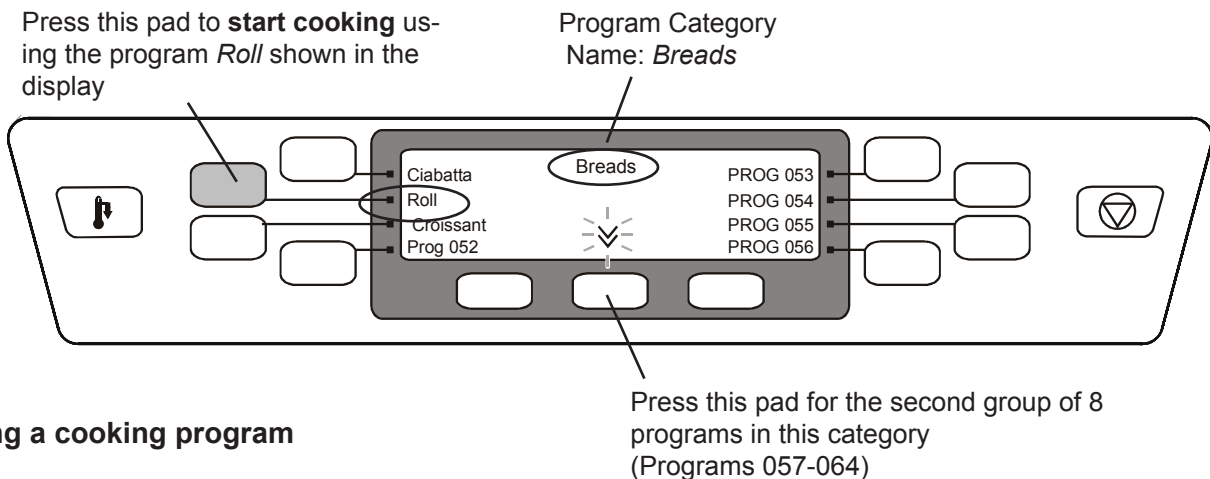
RUNNING A PROGRAM

Up to 256 named Cooking Programs are available in 16 Category groups. Each Category group can contain up to 16 programs. Programs can be loaded into the oven memory from a MenuKey or entered from the control panel.

Select a Program Category *e.g. Breads*



To start cooking select a Program Name *e.g. Roll*



Using a cooking program

1 Switch the oven **ON**

The oven heats up up to its pre-set temperature this will take approximately 20 minutes.
The display will show the current oven cavity temperature.
The display will show the CATEGORIES screen when cooking temperature is reached.



2 Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food into the hot oven cavity and close the door.

Always keep the period that the door is open to a minimum.



Hot surface hazard

Note:

When the cycle is interrupted or stopped the oven will remain at the pre-set temperature and the food inside the oven will continue to cook

3 Press the program pad you wish to activate to start cooking, the category & program name and the remaining cooking time appear in the display.

example: Category BREADS, Program ROLL



When the time reaches "00:00" the display shows cooking completed and audible signal will be given.

Remove the food from the oven and close the door.



Programs can be halted and cancelled at any time by pressing the **CANCEL** key.



OPERATING INSTRUCTIONS: MANUAL MODE

The oven can be operated in manual or programmed mode. In order to use the manual controls **MANUAL MODE** should be set to **ON** in the oven profile. See **SETTING THE OVEN PROFILE** item 3 on Page 12 to enable this feature.

WARNING:

DO NOT APPLY MICROWAVE ENERGY WHEN OVEN IS EMPTY
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT
CLEAN AIR FILTERS IN POSITION

To familiarize yourself with the controls place a heatproof bowl containing approximately 2.5 pints of water in the oven.

Using Manual Mode

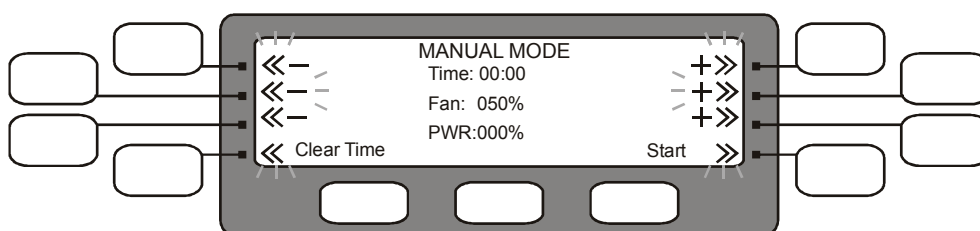
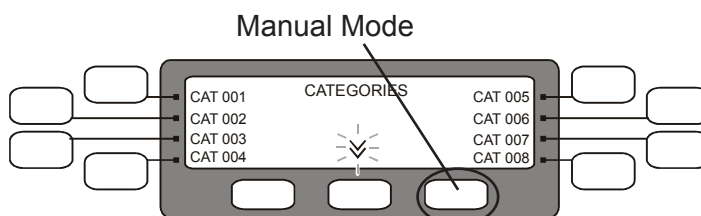
1 Switch the oven **ON**

The oven heats up up to its preheat temperature this will take approximately 20 minutes.
 The display will show the current oven cavity temperature.
 The display will show the **CATEGORIES** screen when cooking temperature is reached.



Note:
 When the cycle is interrupted or stopped the oven will remain at the preheat temperature and the food inside the oven will continue to cook

- 2** To enter **MANUAL MODE** press the Lower Right Hand Function Pad under the display (If this screen does not appear **MANUAL MODE** is OFF and must be changed to ON see Page 12 **SETTING THE OVEN PROFILE**)



Enter the cooking **TIME** by pressing the +/- pads:

e.g. For 2 minutes 35 seconds enter 02:35

Press and hold the +/- Pad will increase/decrease the time rapidly.

To change **FAN speed**

Increase or decrease the fan speed (in 5% steps) use the +/- pads

To change **Microwave power PWR**

Increase or decrease the Microwave power (in 10% steps) use the +/- pads

- 3** Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food into the hot oven cavity and close the door.

Press **START** Pad to begin cooking
 Always keep the period that the door is open to a minimum.

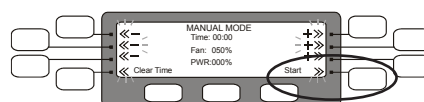
The remaining cooking time appears in the display.

When the time reaches "00:00" the display shows cooking completed and audible signal will be given.

Remove the food from the oven and close the door.



Hot surface hazard



COOKING COMPLETE
PLEASE REMOVE PRODUCT

PROGRAMMING NUMBER PADS 1

Pre-programming allows repetitive cooking procedures to be stored for ease of use.

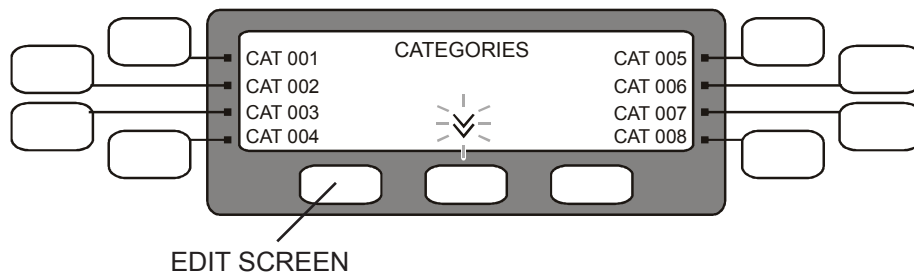
Each program can comprise up to eight stages, allowing at each, independent control of Stage time, Microwave power level and Fan speed. However, programs must be used with caution, since if the food to cook varies in weight or density, adequately cooked food may not be achieved. Therefore, it is vital that all food prepared for service should be checked to ensure that core temperatures have been achieved.

Programs can also be saved to a MenuKey see Page 18.

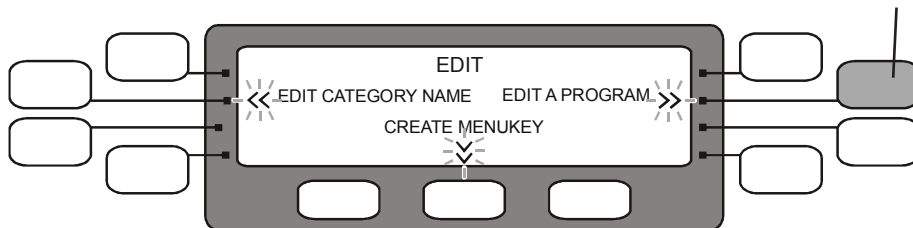
Some experimentation will be required to determine the correct program for a particular product.

Storing a program

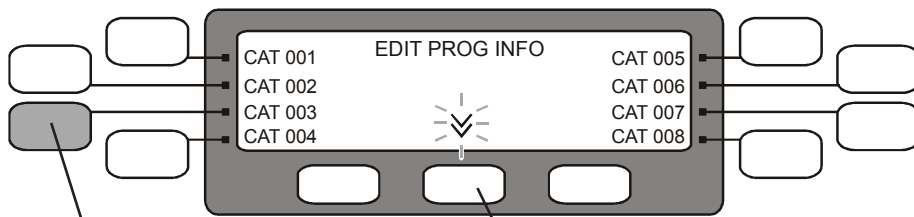
Select **EDIT SCREEN**



Select **EDIT A PROGRAM**



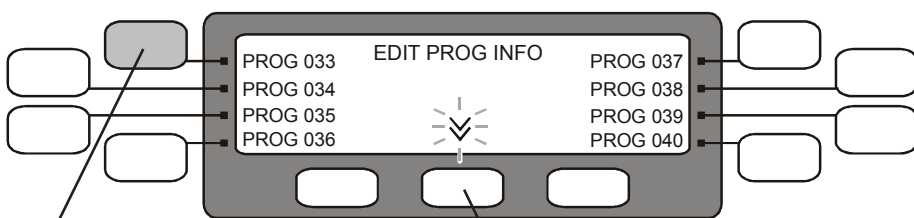
Select the **CATEGORY** for the program



Press this pad to display the programs in this category e.g. CAT 003

Press this pad for the second set of Category groups (009 to 016)

Select the **PROGRAM** to be added or edited



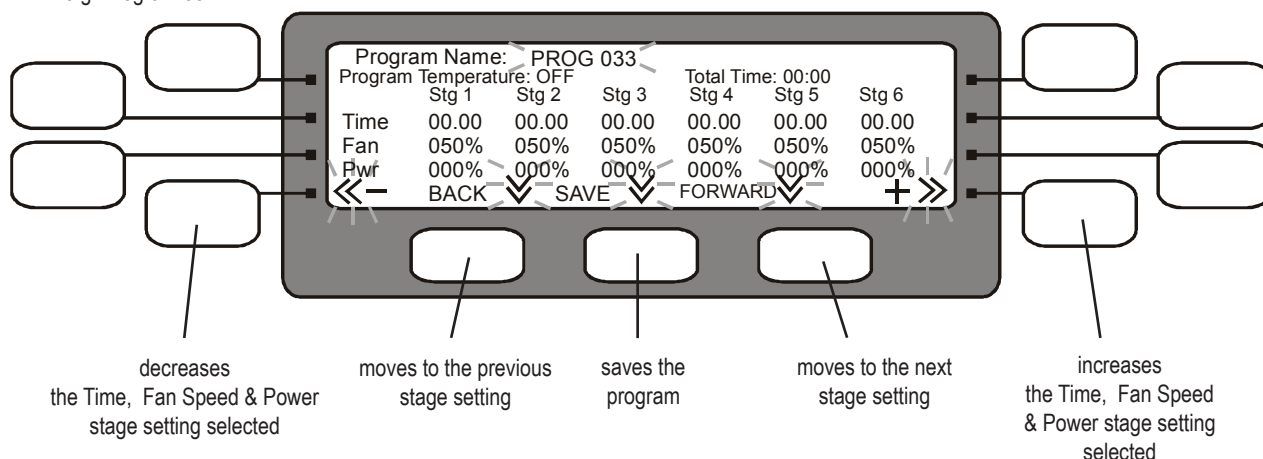
Press this pad to display the programs in this category e.g. PROG 003

Press this pad for the second set of Category groups (041 to 048)

PROGRAMMING NUMBER PADS 2

Edit or add individual program stage settings

e.g. Program 33



PROGRAM NAME

To edit the Program name use the BACK and FORWARD function pads to select the Program Name (the name will flash when selected) then press the + Function pad to go to the Name screen see **Editing a Name Page 17**

TO EDIT A PROGRAM STAGE

Use the lower right hand function pad FORWARD to move to Stage 1 of the program (Stg 1) the Time setting will flash

Setting the Time(Time):

Use the +/- pads to enter the cooking time in 1 second steps

Press and hold the +/- pad will increase/decrease the time rapidly.

Fan speed (Fan):

Use the lower right hand function pad FORWARD to move to Stage 1 Fan Speed

The Fan speed can be increased and decreased in 5% steps (10% to 100%) using the +/- pads

Microwave power (Pwr):

Use the lower right hand function pad FORWARD to move to Stage 1 Microwave Power

The microwave power can be increased or decreased in 10% steps. (0% to 100%) using the +/- pads

The default setting is 50% microwave power

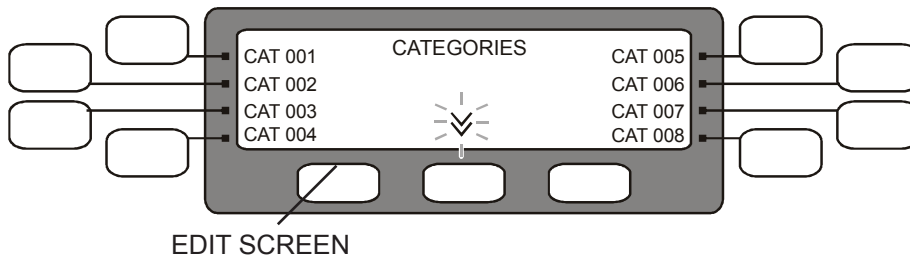
To move to Stage 2 (Stg 2) of the program use the Lower right hand Pad FORWARD. Repeat the procedure for Stage 1 for each program stage as required. To go back a step use the Lower left hand function Pad BACK.

When the program is complete Press SAVE to store the program and return to the Oven ready to cook CATEGORIES Menu.

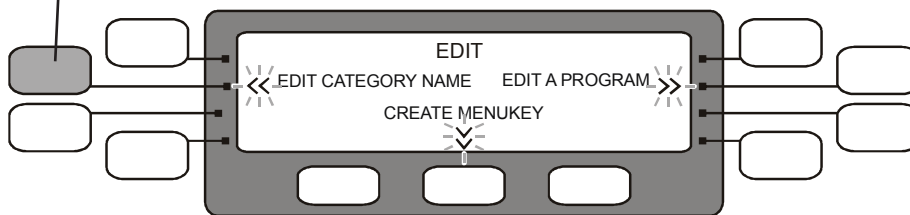
PROGRAMMING NUMBER PADS 3

TO ADD or EDIT A CATEGORY NAME

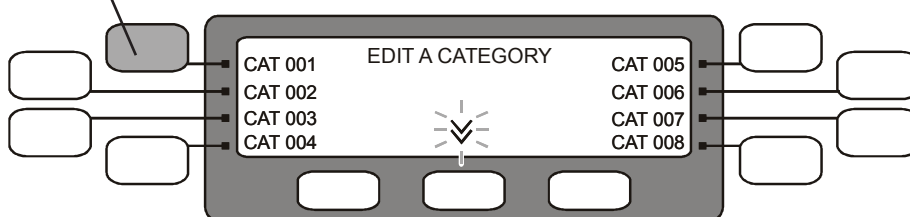
Select **EDIT SCREEN**



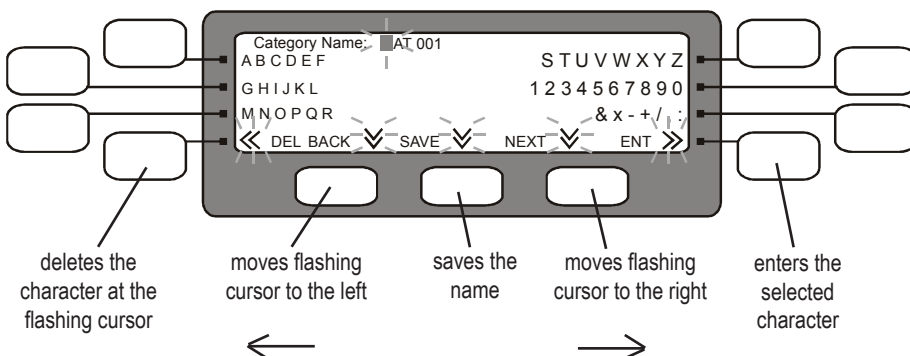
Select **EDIT A CATEGORY NAME**



Select the Category Name to be edited e.g. CAT 001



To Edit a Category or Program name



To enter a new character use **NEXT** to move the flashing cursor to the position to be edited and press the corresponding function pad for the character required and press **ENT** to select it :

e.g. for D press the top left pad 4 times then ENT

To backspace, move back a character press **BACK**

To delete the selected character press **DEL**

To store the new NAME Press **SAVE**

For a space press next twice to leave the character blank

MenuKey : CHANGING OVEN MENU PROGRAMS

The MenuKey System automatically changes all the cooking programs on the oven from a pre-programmed electronic key.

To change the menus on the oven:

WARNING

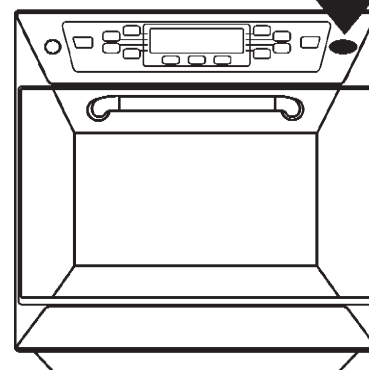
Downloading from a MenuKey will clear all the existing programs

Check that the key has the correct number/code for the programs you want to load into the oven memory

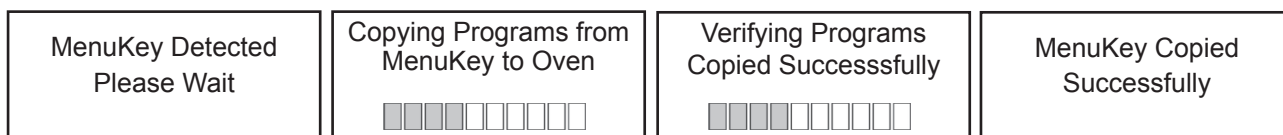
Do not remove the key during download sequence as this could corrupt the data on the key



MENUKEY2



- 1 Ensure the power switch is **OFF**.
- 2 Lift the **MenuKey** cover in the top front panel of the oven and put the key in the slot.
- 3 With the key still in place switch the power switch **ON**. The oven will now go through the program download sequence by displaying the following:

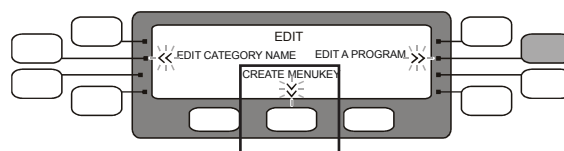
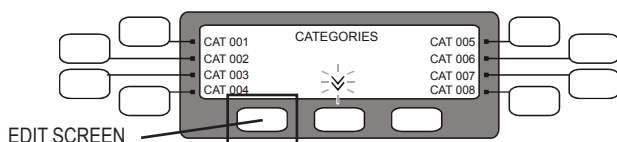


The display briefly will show the following : Oven Model No., Software & MenuKey Serial No.
The Oven will then commence heating up to the PREHEAT temperature ready to cook.

- 4 Remove the MenuKey and keep in a safe place.

Saving Programs to a MenuKey

In the **CATEGORIES** screen select **EDIT SCREEN** (Pad name hidden) then select **CREATE MENUKEY**



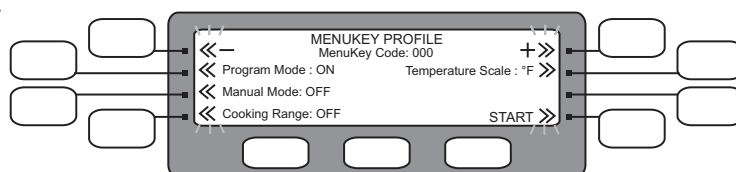
- 1 Enter a number for the MenuKey Code to identify the new MenuKey, use the +/- Function Pads.

For an explanation of the following features see Setting the Oven Profile Page 12

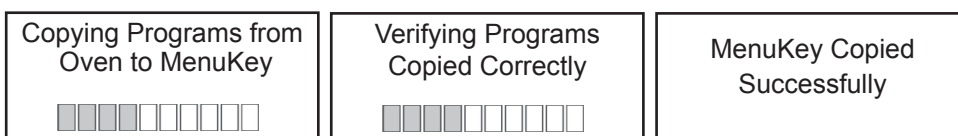
- 2 Set the Program Mode to **ON** or **OFF**,
- 3 Set Manual Mode to **ON** or **OFF**:
- 4 Enter the Lower Band temperature setting **45-135°F**
- 5 Set the oven Temperature Scale **°C** or **°F**

Insert a MenuKey and press **START** to copy the programs.

The display shows the following:



WARNING
Any programs already on the key will be deleted



The Display returns to the CATEGORIES screen and the Oven will heat up to the PREHEAT temperature ready to cook.

CLEANING: 1

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and air filters and grease filter must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Follow the SAFETY INSTRUCTIONS at the beginning of this manual.



WARNING: DO NOT use caustic cleaners on any part of the oven or oven cavity as it will cause permanent damage to the Catalytic Convertors

- **ALWAYS** switch off at the electrical supply before cleaning
- Complete **COOL DOWN** procedure and allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning
- As required wipe out spillages with disposable paper wipes
- **NEVER** use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven



Faults arising from neglect or misuse including use without clean filters in place are not covered by the guarantee. Service visits as a result of such faults will be chargeable.

As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.



DO NOT use the oven without clean air filters and cavity grease filter in place

START UP: OVEN COATING PROCEDURE (clean oven)

1. Spray Merrychef Oven Protector onto the sponge



2. Spread Oven Protector lightly onto all internal surfaces of the oven



3. Spread Oven Protector lightly onto the internal surface of the oven door



4. Switch on the oven and pre-heat. When the oven has reached operating temperature it will take about 30mins to cure the Oven Protector.

Note: oven protector turns light brown when cured

CLEANING: 2

COOL DOWN PROCEDURE: (30 minutes approx.)

Equipment :- Cooling tray filled with Ice.

Hot surface
Hazard



1.
With the Oven hot,
press and hold the
PREHEAT pad on the
control panel for 5 sec-
onds to disable heating
and start the cool down
cycle.

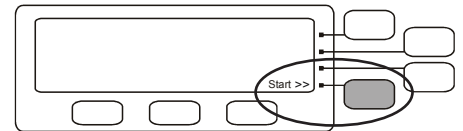


2.
Taking all necessary
precautions place
a suitable heaped
container of ice, into the
cavity.

COOL DOWN MODE
PLACE LOAD IN CAVITY
AND PRESS START
start >>



3.
Close the door and
Press function key to
Start.



4.
The oven now cools the
oven cavity. This process
will take approximately
30 minutes.

COOL DOWN MODE
OVEN HOT
PLEASE WAIT

alternating warning
(spanish)

COOL DOWN MODE
HORNO CALIENTE
PLEASE WAIT

5.
Wait until the message
below is displayed.



Turn oven off
and ensure
Air Filters are clean

6.
Switch the oven **OFF**.

The oven is now ready
for cleaning.
See: CLEANING
INSTRUCTIONS.



CLEANING: 3

- **ALWAYS** switch off at the electrical supply and allow oven to cool before cleaning
- **CAUTION:** Allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning



WARNING: DO NOT use caustic cleaners on any part of the oven or oven cavity as it will cause permanent damage to the Catalytic Convertors

Equipment: Merrychef oven cleaner, Merrychef Oven Protector, heat proof gloves, protective rubber gloves, non-abrasive nylon scrub pad, cleaning towel and cloths, eye protection and dust mask (optional)

COLD OVEN: CLEANING INSTRUCTIONS (following cool down)

CAUTION: Wear protective rubber gloves when cleaning the oven

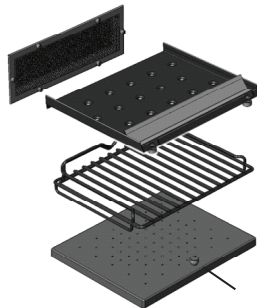
Oven Parts and filters & Oven Cavity

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water. Dry using a fresh, clean cloth.

Remove air filters
both sides



Remove the rack and lift
out bottom impinger plate

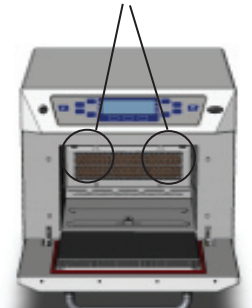


Remove top impinger plate

Undo fasteners



To remove grease filter
push down and lift out



If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Servicer.

DO NOT spray directly into the fan opening at the rear of the oven

1.
Wear protective rubber gloves and protective glasses carefully spray Merrychef Oven Cleaner onto the internal surfaces of the oven except door seals.
DO NOT spray directly into the fan opening at the rear of the oven



2.
For difficult areas leave to soak for 10 minutes. Leave the oven door open during cleaning. Use a non-abrasive nylon scrub pad/sponge to clean all internal surfaces and the inside of the door.



3.
Wash off using a clean cloth and plenty of clean warm water to rinse top, sides and back of oven. Dry using a fresh clean cloth or paper towel. Wipe the outside of the oven with a damp cloth.



4.
Replace clean oven parts

Grease Filter*
Top plate*
Bottom plate*
Air filters x2



**DO NOT
USE TOOLS**



DO NOT use the oven without clean air filters and cavity grease filter in place



*When replacing impinger plates and the cavity grease filter use firm finger pressure to tighten fasteners
DO NOT USE TOOLS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Merrychef 402s	Height (inches)	Width (inches)	Depth (inches)	Wt. (lb.s)	Microwave Power output (watts)	Convection Power output (watts)
External Dimensions	23.0	23.0	27.5	187	1500	3250

Power supply (See Product Rating Label)

Model No.	Service Required	
402S208_	2P & G	208V ac 60Hz 30A
402S240_		240V ac 60Hz 30A

Approved Service Agent

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- a) No intente operar este horno con la puerta abierta pues la operación de puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no desactivar ni alterar los dispositivos de seguridad.
- b) No coloque ningún objeto en la cara frontal ni en la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en (1) la puerta (pandeada) 2) las bisagras o los seguros (rotos o flojos) y (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio correctamente calificado.

Instrucciones de Seguridad	24
Instrucciones de Instalación.....	27
Introducción	29
Características Principales	30-31
Uso del Horno por Primera Vez	32-33
Ejecución de un programa	34
Instrucciones de Operación: Modo Manual	35
Instrucciones de Operación: Modo de programa.....	36-38
MenuKey: Cambio de programas del horno	39
Limpieza diaria 1, 2 Modo de Enfriamiento y 3	40-42
Especificaciones Técnicas.....	43

Merrychef USA
2227 Welbilt Boulevard
New Port Richey
FL 34655

Teléfono: 1-(727) 375-1944
Fax: 1-(727) 569-1574
e-mail: info@merrychefusa.com

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS" incluidas en la página 2.
3. El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente correctamente conectada a tierra. Vea "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 4.
4. Instale o ubique el aparato únicamente siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y contenedores sellados – por ejemplo, frascos cerrados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
6. Use este aparato para lo que fue diseñado como se describe en el manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar comida. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
7. Los niños no deben usar este aparato.
8. No utilice el aparato si la clavija o el cable están dañados, si no funciona correctamente ni si ha sido dañado o se ha caído.
9. El mantenimiento de este aparato solo debe ser realizado por personal de servicio calificado. Contacte el centro de servicio autorizado más cercano para revisiones, reparaciones o ajustes.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas del aparato, incluyendo las entradas/filtros de aire y la salida de vapor.
11. No almacene este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua – por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, o cerca de una alberca y similares.
12. No sumerja el cable ni la clavija en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas.
14. No deje que el cable cuelgue del borde una mesa o mostrador.
15. Según sea el caso:
 - i) Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, use únicamente jabones suaves no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.
 - ii) Cuando se proporcionen instrucciones de limpieza por separado, consulte las instrucciones de limpieza de las superficies de la puerta.
16. Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
 - i) No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato si usó papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
 - ii) Retire los amarres de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducir la bolsa al horno.

- iii) Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de energía; o corte la corriente en la caja de fusibles o en el panel de disyuntores.

- iv) No use el horno para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida dentro del horno cuando no lo esté usando.
17. NO OPERE el horno usando solo la función de microondas o la función combinada sin comida ni líquidos dentro del horno, ya que esto puede sobrecalentar el horno y dañarlo.
18. NUNCA retire la carcasa del horno.
19. NUNCA retire ninguna de las piezas internas fijas del horno.
20. NUNCA manipule el panel de control, la puerta, los sellos ni ninguna otra parte del horno.
21. NO obstruya las entradas/filtros de aire ni la salida de vapor.
22. NUNCA cuelgue toallas ni trapos de cocina en ninguna parte del horno.
23. Si los sellos de la puerta están dañados, el horno debe ser reparado por un Agente de Servicio autorizado.
24. Si el cable de energía presenta algún daño, este DEBE ser reemplazado por un Agente de Servicio autorizado.
25. Al manipular líquidos, comida o contenedores calientes, debe tener cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
26. Cuando caliente líquidos usando la función combinada o solo microondas, el contenido debe agitarse antes de calentarlo para evitar que salpique al hervir.
27. Las mamilas y los frascos de comida de bebé deben abrirse para calentarlos y agitar el contenido antes de calentarlo. Debe revisar la temperatura del contenido antes de ingerirlo para evitar quemaduras.
28. Nunca use el horno para calentar alcohol, p. ej.: brandy, ron, etc. Además, los alimentos que contienen alcohol son más propensos a incendiarse al sobrecalentarlos.
29. Nunca intente freír ningún alimento dentro del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Para todos los aparatos que se conectan con cable:

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

El aparato debe tener una conexión a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un conductor de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con conexión a tierra y una clavija con conexión a tierra. La clavija debe conectarse en una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA — El uso incorrecto de la conexión a tierra puede producir el riesgo de choque eléctrico.

Consulte a un electricista calificado o a un agente de servicio si no entiende por completo las instrucciones de conexión a tierra o si tiene duda sobre si el aparato está correctamente conectado.

No utilice una extensión. Si el cable eléctrico es muy corto, haga que un electricista calificado o un agente de servicio instale una toma de corriente nueva cerca del aparato.

Para un aparato conectado permanentemente:

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

El aparato debe conectarse a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o debe haber un conductor de puesta a tierra del equipo junto con los conductores eléctricos y conectarlo al terminal o al hilo de puesta a tierra del equipo.

SUMINISTRO DE ENERGÍA: DISYUNTORES

Si el horno está conectado a un dispositivo de detección de fallas de conexión a tierra, se requiere que este permita una corriente a tierra mínima de 30 miliamperios sin interrumpir el circuito.

En caso de Interferencia de Radio o Televisión

Este equipo utiliza y genera energía de radio frecuencia, y si no se instala y se opera correctamente, de conformidad con las instrucciones del fabricante, puede ocasionar interferencia perjudicial a servicios de comunicación por radio autorizados.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites de la Parte 18.307 sobre emisiones conducidas para equipos comerciales y la Parte 18.305 sobre emisiones por radiación, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia. Sin embargo, no hay garantía de que no exista interferencia en una instalación en particular. Si el aparato ocasiona interferencia a la señal de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se le pide al usuario tratar de corregir la interferencia con una o varias de las siguientes medidas:

- 1) Re-orientar la antena de recepción.
- 2) Reubicar el horno con respecto al receptor.
- 3) Conectar el horno de microondas a una toma de corriente diferente, de tal forma que el receptor y el horno se encuentren en circuitos derivados.

Si es necesario, el usuario debe consultar al vendedor o a un técnico experimentado de radio/televisión sobre sugerencias adicionales.

Nota: Las modificaciones solo deberán ser realizadas por el fabricante o un representante autorizado para asegurar un cumplimiento constante.

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Lea este manual antes de utilizar el horno.
2. Del mismo modo que otros aparatos eléctricos, es conveniente que inspeccione periódicamente las conexiones eléctricas.
3. Las juntas de estanqueidad interiores deben limpiarse de forma frecuente, para ello debe seguir las instrucciones del apartado de LIMPIEZA.
4. No es necesario que apague el horno después de cada uso. No obstante, no olvide apagar el horno al final del día o del periodo de funcionamiento.
5. La energía microondas no debe utilizarse para secar la mantelería o calentar platos.
6. Al igual que con otros dispositivos electrónicos, se deben tomar precauciones para evitar la combustión de productos en el horno.

Si se observa humo:

- Apague
- Aisle del suministro eléctrico
- Mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas

7. Asegúrese de colocar la comida en el centro de la cavidad para obtener mejores resultados.
8. Cuando utilice la función sólo microondas, cubra la comida para prevenir salpicaduras en las paredes de la cavidad.
9. Los recipientes de plástico o papel sólo se deben usar con la función microondas; compruebe frecuentemente para evitar la posibilidad de ignición.
10. En el caso de las funciones de convección y combinación los artículos deben introducirse **sin envoltorio**.
11. Los huevos crudos y los huevos duros no se deben calentar con la función microondas o combinación ya que pueden explotar.
12. Los alimentos que tengan piel como las patatas, manzanas, salchichas, etc. se les realizarán pequeños cortes antes de calentar.
13. Los alimentos no se deben calentar en un recipiente completamente cerrado ya que la acumulación de vapor puede hacer que explote.
14. En los asados se debe retirar el exceso de grasa antes de levantar recipientes pesados del horno.
15. En el caso de que se rompa un cristal o se resquebraje dentro del horno, asegúrese de que no quedan partículas de cristal en los alimentos.
16. NO intente utilizar el horno con un objeto atascado en la puerta o si la puerta no cierra correctamente. En ningún caso, si están dañadas la puerta, las bisagras, la palanca, las juntas de estanqueidad o el horno está vacío.

INSTALACIÓN

Retire el embalaje y el plástico protector del horno.

Incluido dentro del horno:

Rejilla

Chapa de choque superior e inferior

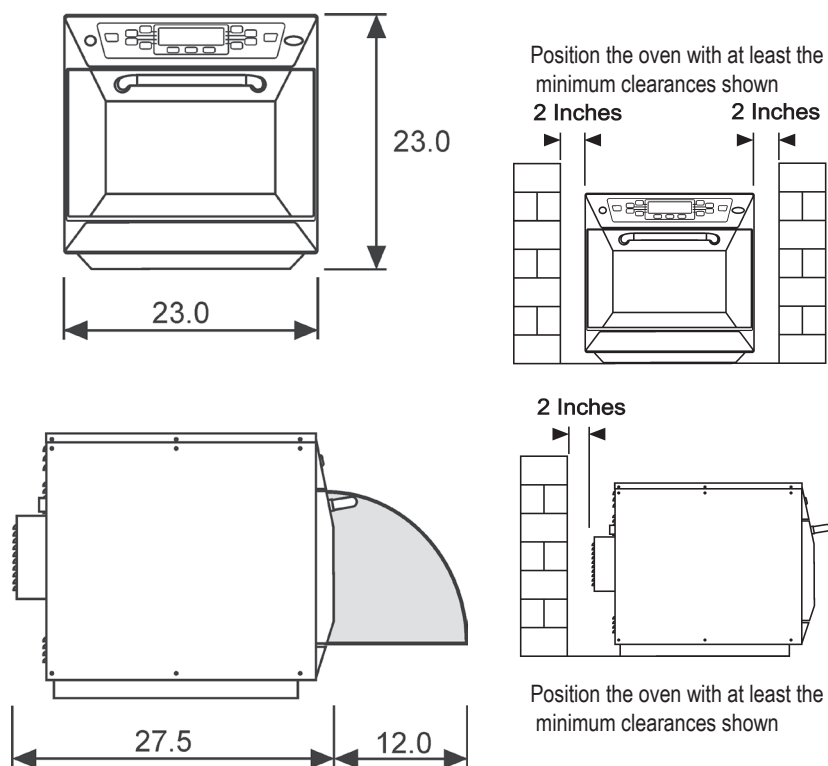
Compruebe que no hayan signos evidente de daños por el transporte. Si fuera necesario, informe a la compañía de transporte **IMMEDIATA**-

COLOCACIÓN Y UBICACIÓN

Busque un lugar alejado de grandes fuentes de calor.

Sitúelo de manera que **NO** reciba aire caliente de freidoras, grills, plancha, etc.

Se debe instalar una barrera térmica de la misma altura que el horno si se coloca cerca de un quemador o cocinas eléctricas.



Dimensiones en mm

Situe el horno en una superficie plana NIVELADA, RESISTENTE y ESTABLE.

Deje un espacio mínimo de 50mm en la parte superior, posterior y en los laterales para que el aire pueda circular con libertad.

La toma de aire está situada bajo cada lado del horno, incluso dejando el espacio especificado anteriormente, es importante que el flujo de aire sea lo más frío posible y no se precaliente con otros aparatos como freidoras, grills o parrillas.

Deje un espacio mínimo de 50mm por encima del horno para que salga el aire caliente.

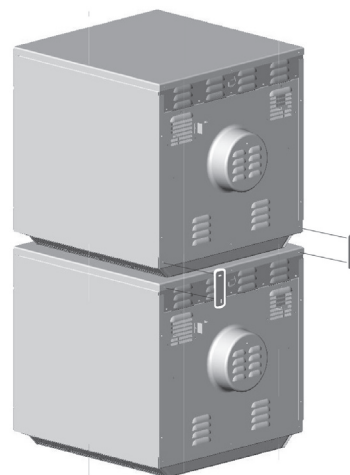
Deje un espacio suficiente, 320mm en la parte frontal del horno para que la puerta se pueda abrir por completo.

No pegue etiquetas o pegatinas en el horno que no sean colocadas o aprobadas por el fabricante.

Atención:

La toma de aire está situada bajo cada lado del horno, incluso cuando se deje el espacio especificado más abajo, es importante que el flujo de aire sea lo más frío posible y que no se precaliente con otros aparatos como freidoras, grills y parrillas ya que deteriorarían la duración y el rendimiento del horno.

APILAMIENTO



Asegúrese siempre de que los hornos están bien fijados juntos, utilice una placa para apilar Núm pieza DV0178 (Se necesitan 2).
NO SE DEBEN APILAR MÁS DE DOS HORNOS.

AVISO:

Compruebe que los FILTROS DE AIRE se encuentran en su posición antes de utilizar el horno (consulte Características Principales)

UTENSILIOS APTOS PARA COCCIÓN

Debe comprobar las instrucciones del fabricante para determinar si los recipientes individuales o los utensilios son aptos para cada función de cocción.

NO coloque bandejas o recipientes de metal en la PARTE INFERIOR del horno ya que se pueden producir arcos eléctricos.

La siguiente tabla sirve de guía general:

	combinación	sólo convección	
Calentar recipientes resistentes			
Vidrio templado	✓	✓	No utilice artículos con decoraciones metálicas.
Cerámica vítrea	✓	✓	
Alfarería (porcelana, loza, etc.)	✓	✓	
Bandejas metálicas o de aluminio			
Bandejas metálicas NO UTILICE CUALQUIER OTRO TIPO DE RECIPIENTE METÁLICO O DE ALUMINIO	✓	✓	Las bandejas metálicas sólo pueden utilizarse si se colocan encima de una rejilla vítrea en la cavidad del horno (Consulte Nota IMPORTANTE)
Recipientes de Plástico			
Recipientes de plástico rígidos y aptos para cocción	✓	✓	Se encuentran disponibles recipientes de plástico aptos para horno y horno microondas (hasta cierta temperatura). Compruebe las instrucciones del fabricante antes de utilizar el horno
Desechables			
NO UTILICE			NO UTILICE envases desechables o recipientes de aluminio
Combustibles (papel, cartón, etc)	✗	✗	
Papel film apto para microondas	✗	✗	
Otros utensilios			
Bridas de plástico	✗	✗	No dejar utensilios en los alimentos durante la cocción
Cubertería	✗	✗	
Termómetros	✗	✗	

IMPORTANTE

El horno puede albergar bandejas planas o moldes para pan de 1/4. Las bandejas planas de metal se deben utilizar SOLO en los rieles especiales bañados en material vítreo.

INTRODUCCIÓN

Este horno ofrece a los operarios la flexibilidad de combinar la cocción con el control adicional de la velocidad del ventilador y la potencia del microondas.

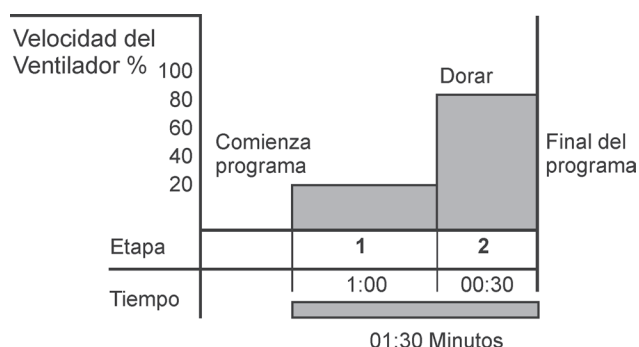
La cocción por combinación proporciona unos resultados de alta calidad en menos tiempo que la cocción convencional, sobre todo en lo que se refiere a cocer, tostar, asar, dorar o gratinar.

Una vez establecidas, se pueden programar en la memoria del horno instrucciones precisas para la cocción por combinación o convección de determinados artículos y volverlos a utilizar de forma fácil y precisa. Podrá almacenar hasta 256 programas y recuperarlos de forma simple presionando el número correspondiente (1 - 256).

Programación en varias etapas

Los controles del horno ofrecen una amplia flexibilidad para permitirle programar en varias etapas. Dicha función le permite ajustar las condiciones exactas de cada tipo de alimento para obtener un resultado de calidad.

Los programas pueden tener hasta 6 etapas, cada una con sus propios ajustes de tiempo, velocidad del ventilador y de potencia del microondas.



Muestra de un programa de 2 etapas:
Con el horno programado para precalentar a 275°C.

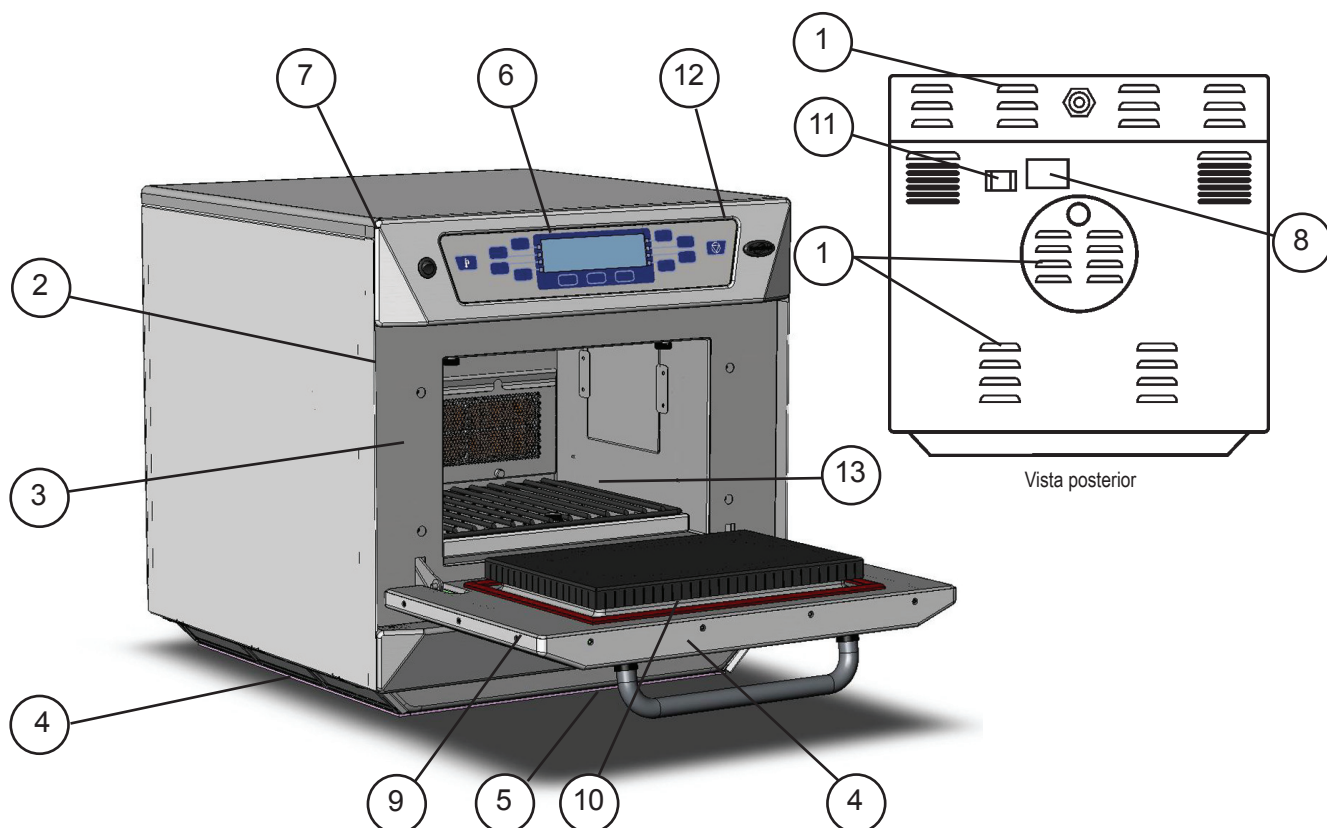
Etapa 1 La etapa de cocción comienza aplicando una velocidad del ventilador del 20% durante 1 minuto.

Etapa 2 La velocidad del ventilador ha aumentado un 80% durante 30 segundos para tostar los alimentos.

Esta muestra no es más que un ejemplo dentro del número infinito de posibilidades de programación en varias etapas que pueden crearse y almacenarse.

La intención de las instrucciones de este manual es asegurar la seguridad y la duración su horno Merrychef.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



1 SALIDAS DE AIRE

Estos conductos de los paneles posteriores permiten que salga el aire que se ha utilizado para enfriar los componentes internos. No permite que haya escapes de energía microondas. Deben mantenerse despejados.

2 CAVIDAD DEL HORNO

La cavidad está fabricada con paneles de acero inoxidable de esmalte vítreo. Debe mantenerse limpia (consulte LIMPIEZA).

3 VENTILADOR DE CONVECCIÓN, FILTRO DE GRASA Y CATALIZADOR

El ventilador de convección está situado detrás del catalizador y entra aire a través del filtro, el cual extrae la mayor parte del humo del flujo de aire. Este aire se calienta y vuelve a la cavidad a través de las chapas de choque para producir un modelo de temperatura constante en el horno. Dicho diseño minimiza las zonas donde se puede producir una acumulación de grasa. Se debe tener extrema precaución al limpiar esta zona del horno (tenga en cuenta las indicaciones del apartado LIMPIEZA)

El grill de metal filtro de grasa de metal que cubre el ventilador debe mantenerse sin residuos (Consulte LIMPIEZA)

4 FILTROS DE ENTRADA DE AIRE (IZQ. Y DER.)

Están situados a la izquierda y a la derecha de la base en la parte delantera. Forman parte del sistema de ventilación y deben mantenerse sin obstrucciones y limpios diariamente.

5 ASA

Se trata de una barra rígida que se empuja hacia abajo y hacia fuera para abrir.

6 PANEL DE CONTROL

Consulte página 31.

7 INTERRUPTOR ON/OFF

Cuando se enciende, el panel de control se iluminará. El ventilador y el sistema de ventilación funcionarán también.

8 PLACA DE DATOS

Se encuentra en la parte posterior del horno e indica el número, el tipo de modelo y los detalles técnicos.

9 PUERTA

Se trata de una barrera de energía de precisión con tres dispositivos de bloqueo de microondas. Debe mantenerse limpia (consulte la sección LIMPIEZA). NO utilice la puerta para apoyar platos pesados.

10 SELLOS

Aseguran un cierre hermético alrededor de la puerta. Deben mantenerse limpios y comprobar regularmente si hay signos de desperfectos. Si hay señales de desgaste un Técnico de mantenimiento de Merrychef las reemplazará.

11 CONDUCTO DE VAPOR (en la parte posterior del horno)

Permite que el vapor salga y previene la acumulación de condensación. No permite que se escape energía de microondas.

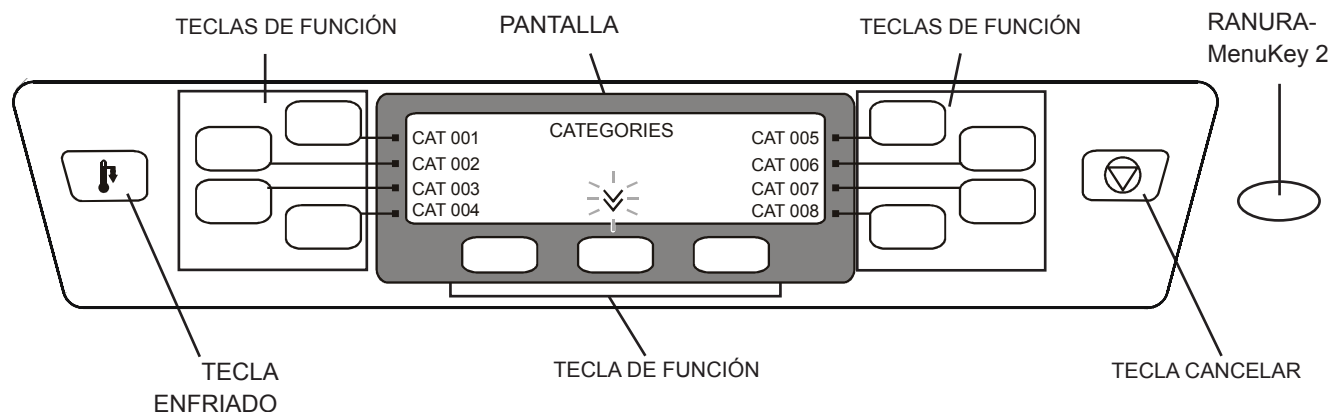
12 MenuKey 2

Cambia los programas del horno (Consulte el apartado MenuKey para descargar los programas en un MenuKey).

13 REJILLA

Debe extraerse diariamente para limpiarla (consulte el apartado LIMPIEZA).

PANEL DE CONTROL



MenuKey 2

El sistema MenuKey cambia automáticamente todos los programas de cocción con una llave electrónica y permite asignarles un nombre para identificarlos.

TECLA ENFRIADO

Enciende el Modo Enfriado, consulte Limpieza 2 página 41.

TECLA CANCELAR

Cancela todos los ciclos de cocción programados, las funciones preprogramadas y para la energía de microondas. No altera la temperatura del horno. Si el horno está caliente, seguirá la cocción de los alimentos, por lo que deberán retirarse inmediatamente. Esta tecla cancela todas las operaciones incorrectas. No elimina programas.

PANTALLA

Muestra las funciones principales del horno. Durante la cocción muestra el tiempo restante. Indica los mensajes de error y la temperatura del horno; y, al guardar y recuperar un programa, el número de programa y los detalles.

TECLAS DE FUNCIÓN

Las teclas de función seleccionan opciones que aparecen en la PANTALLA.

Mensajes de Error de la Pantalla

Mensaje	Condición	Posible causa
ERROR MAGNETRÓN 1	Magnetron 1 sobrecalentado	Filtro(s) de aire bloqueados Horno situado cerca de fuentes de aire calientes Se ha utilizado el horno vacío
ERROR MAGNETRÓN 2	Magnetron 2 sobrecalentado	
ERROR MAGNETRONES 1 Y 2	Magnetrones 1 y 2 sobrecalentados	
ERROR SENSOR CAVIDAD	La temperatura de la cavidad supera en más de 50°C la temperatura de PRECALENTADO programada durante el ciclo de cocción	Indica combustión (fuego) en la cavidad del horno

UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ 1

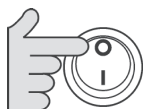
AJUSTAR LA TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

El horno tiene una temperatura de cocción constante que aparece como PREHEAT [TEMPERATURA DE PRECALENTADO] en la pantalla cuando se enciende el horno.

Cuando el horno (frío) se enciende, se calienta hasta la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] antes de que comience la cocción programada. Esta temperatura está fijada inicialmente en 275°C.

Puede cambiar la temperatura de PREHEAT [PRECALENTANDO] dentro de una escala de 150°C a 275°C

1 **APAGUE** el horno



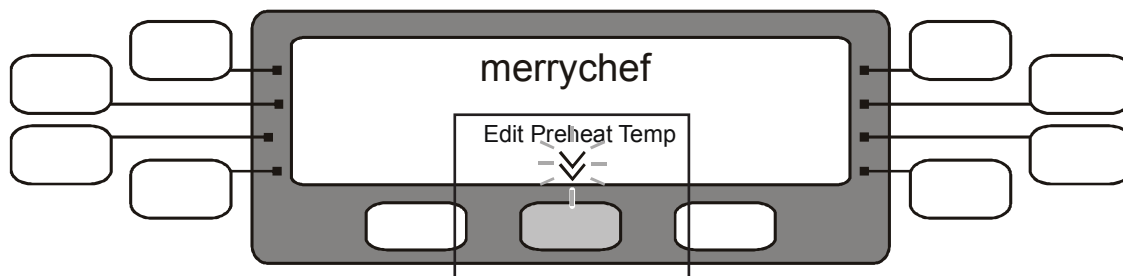
2 Encienda el horno e inmediatamente después presione la tecla de función **Edit Preheat Temp** [Editar Temp Precalentado] para que aparezca en la pantalla OVEN TEMPERATURE [TEMPERATURA HORNO].
(Atención: este mensaje aparece durante 5 segundos)



La pantalla muestra la secuencia Arranque y los detalles técnicos del horno durante 2-3 segundos seguido del mensaje Editar Temp Precalentado.

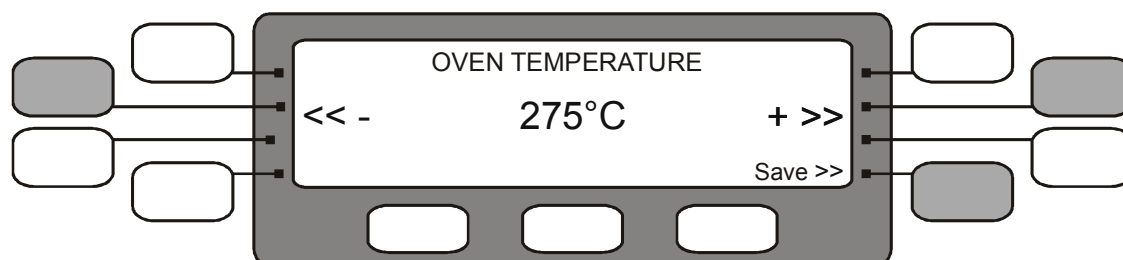
OVEN INFORMATION	
Oven on time:	00001 Hours
Magnetron on Time:	00000
Door Operations:	00000
Software Version:	1.9LD
MenuKey Code:	000
MenuKey Checksum:	4741

INFORMACIÓN HORNO	
Horno a tiempo:	00001 Hora
Magnetron a tiempo:	00000
Funcionamiento puerta:	00000
Versión Software:	1.9LD
Código MenuKey:	000
Verificación MenuKey:	4741



Atención: El logo que se muestra puede ser diferente si los programas se han introducido a través de un MenuKey.

3 Se muestra la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] actual del horno, ésta se puede aumentar o disminuir pulsando las teclas de función a cada lado de la pantalla. Pulse y mantenga pulsado para un cambio rápido. Pulse la tecla de función **Save** [Guardar] para programar la temperatura y salir.



UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ 2

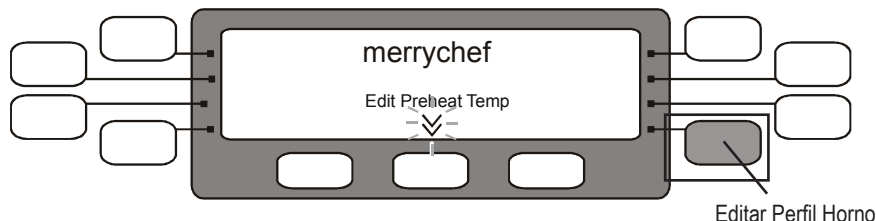
CONFIGURAR EL OVEN PROFILE [PERFIL DEL HORNO]

El perfil de horno programa los siguientes factores: escala de temperatura de funcionamiento (Centígrados o Fahrenheit), Modo Horno, protección de Programa, pitido y banda de baja temperatura

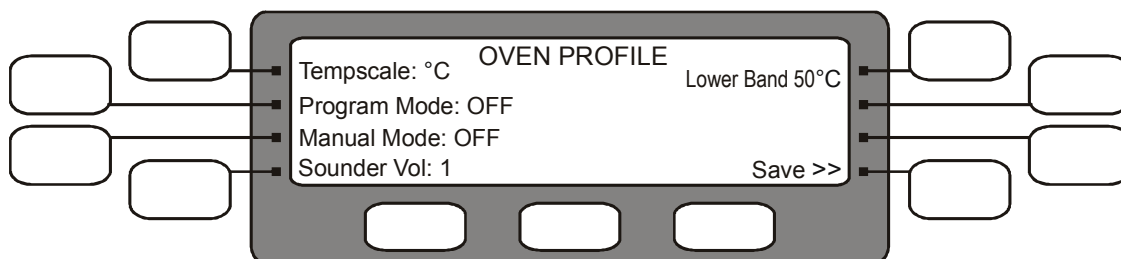
1 APAGUE el horno



- 2 Encienda el horno y pulse inmediatamente la tecla de función abajo a la derecha (Editar perfil del horno no aparece directamente) para que aparezca la función OVEN PROFILE [PERFIL HORNO]. (Atención: el mensaje aparecerá durante 5 segundos)



Atención: El logotipo que se muestra puede ser diferente si los programas se introducen a través de un MenuKey



La pantalla muestra la configuración del OVEN PROFILE [PERFIL DEL HORNO], pulse la tecla correspondiente para navegar a través de las opciones disponibles. Pulse **Save** [Guardar] para guardar los ajustes que se muestran y salir del menú.

1 TEMP SCALE [ESCALA TEMP]

La pantalla muestra la escala de temperatura del horno actual, en °C Centígrados o °F Fahrenheit.

2 PROGRAM MODE [MODO PROGRAMA]

Apagado Los programas están protegidos y no se pueden modificar.

Encendido Permite modificar y añadir programas, se puede crear MenuKey

3 MANUAL MODE [MODO MANUAL]

Apagado Los controles manuales están desactivados. Sólo se pueden utilizar los programas preprogramados.

Encendido Los controles manuales operan el horno directamente desde el panel de control.

4 SOUNDER VOLUME [VOLUMEN DE SONIDO]

El volumen del aviso sonoro 'Bip' puede ajustarse de 1 a 5 (máximo).

5 LOWER BAND [BANDA BAJA temperatura]

La escala de temperatura más baja que la de PREHEAT [PRECALENTADO] por la que los programas del horno seguirían funcionando 15-75°C

Pulse **Save** [Guardar] para guardar los cambios y salir

Atención:

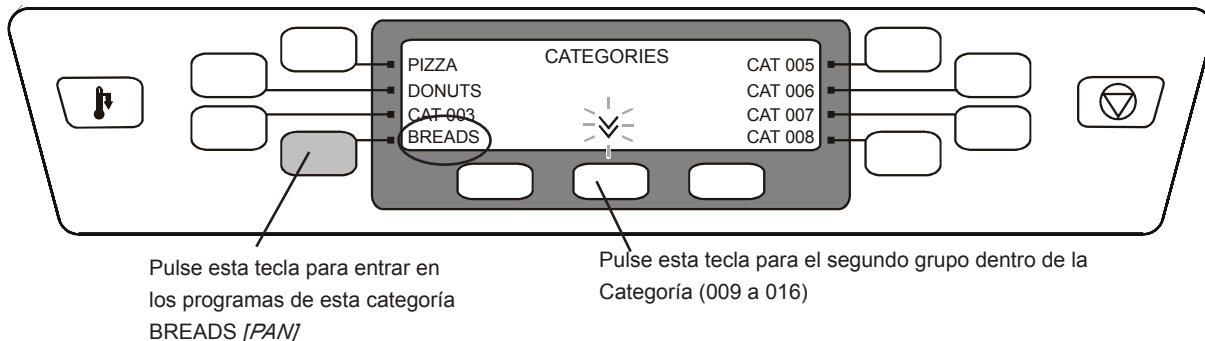
Los ajustes de fábrica del MODO Horno son MODO PROGRAMA OFF [APAGADO] y MODO MANUAL OFF [APAGADO].

El MODO PROGRAMA ON [ENCENDIDO] permite modificar los ajustes del horno y sólo debe utilizarse para establecer o editar programas; o para guardar programas en un MenuKey.

EJECUTAR UN PROGRAMA

Existen hasta 256 Programas de Cocción pregrabados divididos en 16 Cateogrías. Cada Categoría puede contener hasta 16 programas, éstos se pueden cargar en la memoria del horno a través de un MenuKey o introduciéndolos desde el panel de control.

Seleccionar una Categoría *e.j. Breads [PAN]*

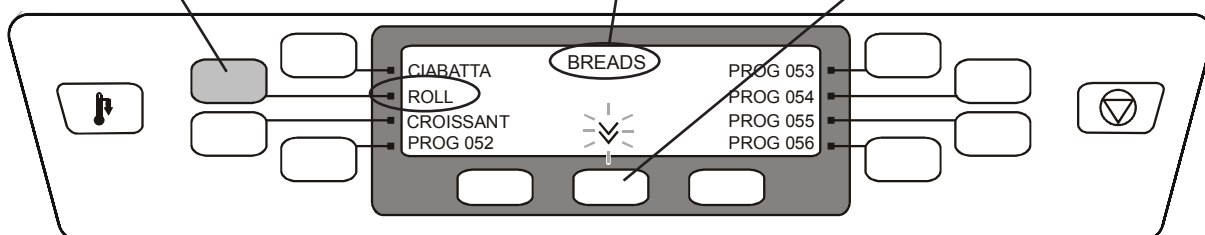


Para empezar a cocinar seleccione un Nombre de Programa *e.j. ROLL [PANECILLO]*

Pulse esta tecla para empezar a cocinar con el programa *ROLL [PANECILLO]* que se muestra en la pantalla

Categoría
Nombre: BREADS [PAN]

Pulse esta tecla para el segundo grupo de 8 programas en esta categoría (Programas 057-064)



Utilizar un programa de cocción

1 Encienda el horno

El horno se calentará a la temperatura prefijada, dicho proceso tardará aproximadamente 20 minutos.
La pantalla mostrará la temperatura actual en la cavidad del horno.
La pantalla mostrará el menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] cuando haya alcanzado a la temperatura de cocción.



Atención:

La pantalla sólo mostrará los programas que utilicen la misma temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] programada en el Perfil del Horno
(Consultar UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ)

2 Coloque los alimentos en la cavidad del horno y cierre la puerta; siempre tomando todas las precauciones necesarias para no quemarse.



Peligro

Intente que la puerta esté abierta el mínimo tiempo posible.

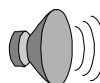
Superficie caliente

3 Pulse la tecla de programa que desee activar para empezar la cocción, aparecerán en la pantalla el nombre de la categoría y del programa, y el tiempo de cocción restante.

ejemplo: Categoría PAN, Programa PANECILLO



Cuando el tiempo llegue a "00:00" en la pantalla aparecerá que la cocción ha finalizado y se oirá una señal sonora.



Retire los alimentos del horno y cierre la puerta.

Los programas se pueden detener o cancelar en cualquier momento al pulsar la tecla CANCELAR.



Atención:

Cuando se interrumpe o detiene el ciclo, el horno permanecerá con la temperatura de PRECALENTADO, por lo que continuará la cocción de los alimentos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO: MODO

Se puede utilizar el horno en modo manual o programado. Para poder utilizar los controles manuales, el MODO MANUAL debe estar Encendido en el perfil del horno. Consulte AJUSTAR EL PERFIL DEL HORNO punto 3 de la página 33 para activar esta función.

AVISO:
NO UTILICE ENERGÍA DE MICROONDAS CON EL HORNO VACÍO
NO UTILICE EL HORNO SIN QUE LOS FILTROS DE AIRE
LÍMPIOS ESTÉN COLOCADOS EN SU SITIO

Para familiarizarse con los controles coloque un recipiente resistente al calor con un litro y medio de agua en el horno.

Utilizar el Manual Mode [Modo Manual]

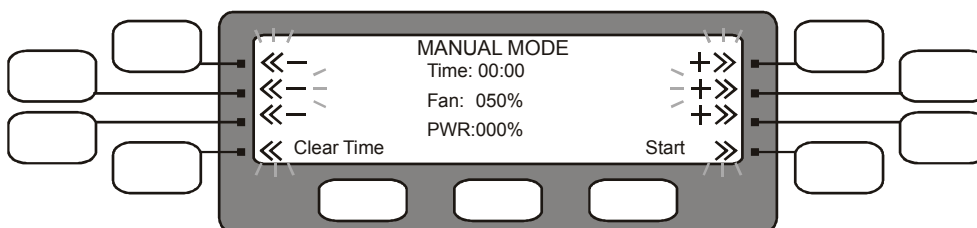
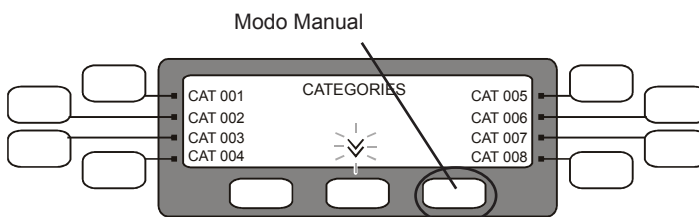
1 Encienda el horno

El horno se calentará a la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO], dicho proceso tardará aproximadamente 20 minutos.
 La pantalla mostrará la temperatura actual de la cavidad del horno. La pantalla mostrará el menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] cuando haya alcanzado la temperatura de PRECALENTADO para la cocción.



Atención:
 Cuando se interrumpe o detiene el ciclo, el horno permanecerá con la temperatura de PRECALENTADO, por lo que continuará la cocción de los alimentos.

2 Para entrar en el MANUAL MODE [MODO MANUAL] pulse la Tecla de Función en la parte inferior derecha debajo de la pantalla. (Si no aparece este menú, significa que el MODO MANUAL está OFF [apagado] y debe ON [encenderse]; consulte la Página 33 PROGRAMAR EL PERFIL DEL HORNO)



Time Introduzca el Tiempo de cocción hasta 10 minutos, para ello pulse las teclas +/-:
 e.j. Para 2 minutos 35 segundos introduzca 02:35

Pulse y mantenga pulsada las teclas +/- aumentará/disminuirá el tiempo rápidamente.

Fan Para cambiar la velocidad del VENTILADOR

Aumentar o disminuir la velocidad del ventilador (en intervalos de 5%) utilice las teclas +/-

PWR Para cambiar la Potencia de Microondas

Aumentar o disminuir la potencia del Microondas (en intervalos de 10%) utilice las teclas +/-

3 Coloque los alimentos en la cavidad del horno y cierre la puerta; siempre tomando todas las precauciones necesarias para no quemarse. Pulse la tecla **START** [INICIO] para empezar la cocción.

Intente que la puerta esté abierta el mínimo tiempo posible.

El tiempo de cocción restante aparece en la pantalla.

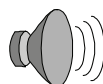
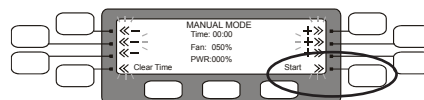
Cuando el tiempo llegue a "00:00" en la pantalla aparecerá que la cocción ha finalizado la cocción y se oirá una señal sonora.

Retire los alimentos del horno y cierre la puerta.



Peligro

Superficie Caliente



COOKING COMPLETE
 PLEASE REMOVE PRODUCT

COCCIÓN COMPLETA
 RETIRE EL PRODUCTO

PROGRAMAR LAS TECLAS DE NÚMERO 1

La preprogramación le permitirá guardar procesos de cocción repetitivos para facilitar el uso.

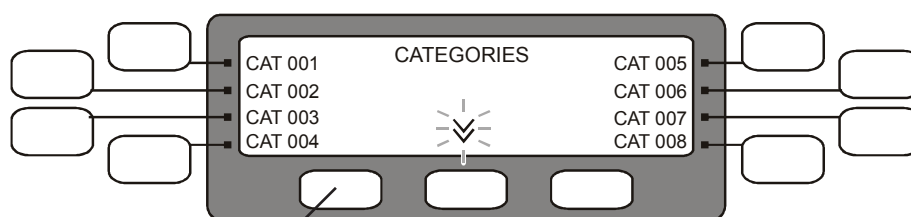
Cada programa puede comprender hasta 6 etapas, y cada uno permite el control independiente del tiempo de la Etapa, la potencia de Microondas y la velocidad del Ventilador. No obstante, los programas deben ser utilizados con cuidado ya que si varía el peso o la densidad de los alimentos puede que no se consiga la cocción adecuada. Por tanto, es imprescindible comprobar toda la comida preparada que se vaya a servir para asegurarse de que se ha conseguido la temperatura exacta.

Los programas pueden guardarse en un MenuKey consulte la Página 39.

Puede que necesite realizar varias pruebas para determinar el programa correcto para un producto en concreto.

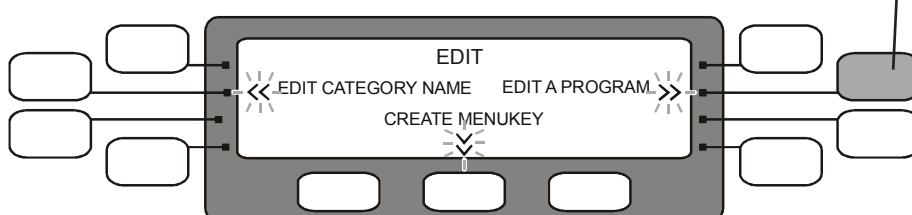
Guardar un programa

Seleccionar **EDITAR MENÚ**

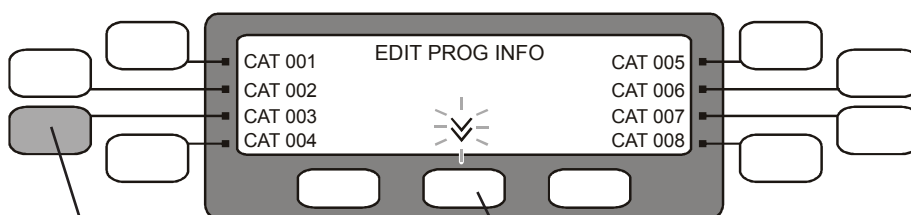


EDITAR MENÚ

Seleccione **EDIT A PROGRAM**
[EDITAR PROGRAMA]



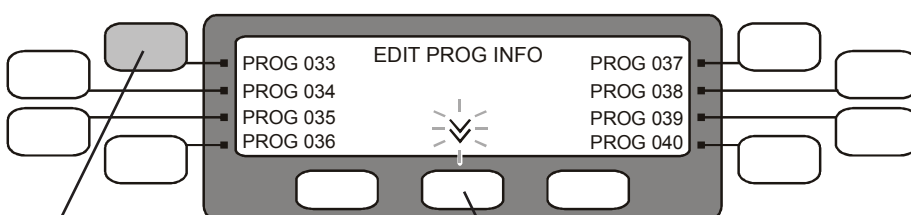
Seleccione CATEGORY [la CATEGORÍA] para el programa



Pulse esta tecla para mostrar los programas en esta categoría e.j. CAT 003

Pulse esta tecla para el segundo grupo de Categorías (009 al 016)

Seleccione el PROGRAMA que quiera añadir o editar



Pulse esta tecla para mostrar los programas en esta categoría e.j. PROG 033

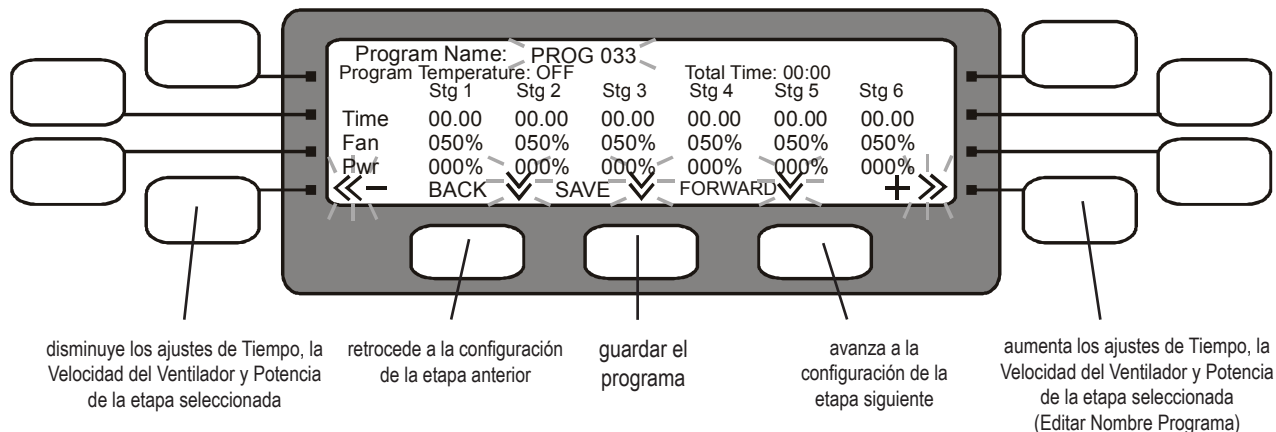
Pulse esta tecla para el segundo grupo de Categorías (041 al 048)

PROGRAMAR LAS TECLAS DE NÚMERO 2

Modifique o añada ajustes individuales para etapas de programa

Cada programa puede tener hasta 6 etapas de cocción individuales, cada una con su propio tiempo de cocción, velocidad del ventilador y potencia de Microondas.

e.j. Programa 33



PROGRAM NAME [NOMBRE PROGRAMA]

Para modificar el nombre del Programa utilice las teclas de función BACK [ATRÁS] y FORWARD [ADELANTE] para seleccionar el Nombre de Programa (el nombre parpadeará cuando se seleccione) y pulse la tecla de Función + para ir al menú Nombre, consulte Editar un Nombre
Página 38

PARA EDITAR UNA ETAPA DE PROGRAMA

Utilice tecla de función de la parte inferior derecha para acceder a la Etapa 1 del programa (Et 1) la configuración de Tiempo parpadeará.

Time- Configurar el Tiempo:

Utilice las teclas +/- para introducir el tiempo de cocción en intervalos de 1 segundo.

Pulse y mantenga pulsada la tecla +/- para aumentar/disminuir el tiempo rápidamente.

Fan- Velocidad del ventilador:

Utilice la tecla de función FORWARD [ADELANTE] en la parte inferior derecha para acceder a la Etapa 1 Velocidad del Ventilador.

La velocidad del Ventilador puede aumentar y disminuir en intervalos de 5% (10% al 100%) con las teclas +/-

PWR- Potencia microondas:

Utilice la tecla de función en la parte inferior derecha para acceder a la Etapa 1 Potencia Microondas

La potencia microondas puede aumentar o disminuir en intervalos de 10%. (0% a 100%) con las teclas +/-

La configuración de fábrica es 50% de la potencia microondas

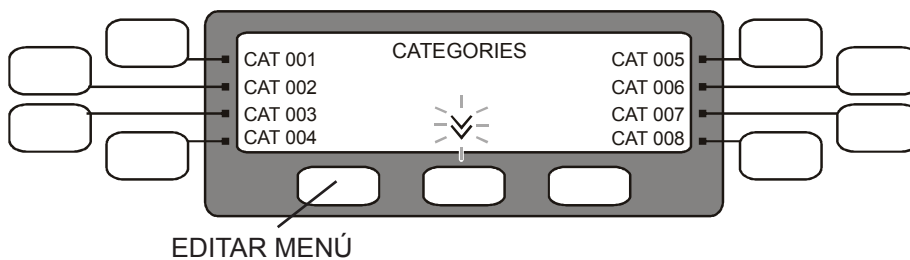
Para acceder a la Etapa 2 (Stg 2) del programa utilice la tecla de la parte inferior derecha FORWARD [ADELANTE]. Repita el proceso de la Etapa 1 para cada etapa de programa que necesite. Para retroceder utilice la Tecla de función BACK [ATRÁS].

Cuando haya completado el programa pulse SAVE [GUARDAR] para guardar el programa y volver al menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] horno listo para cocción.

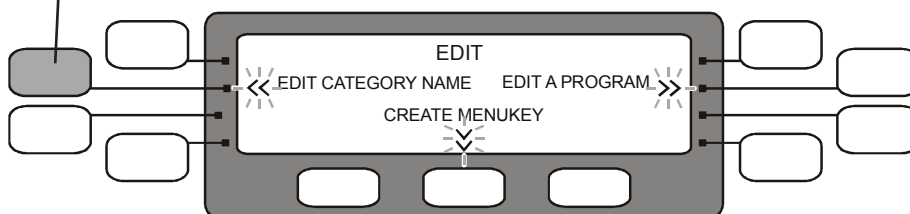
PROGRAMAR LAS TECLAS DE NÚMERO 3

AÑADIR o EDITAR UN NOMBRE DE CATEGORÍA 3

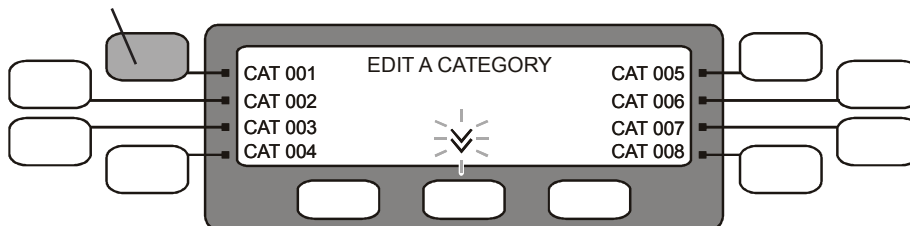
Seleccionar **EDIT SCREEN** [EDITAR MENÚ]



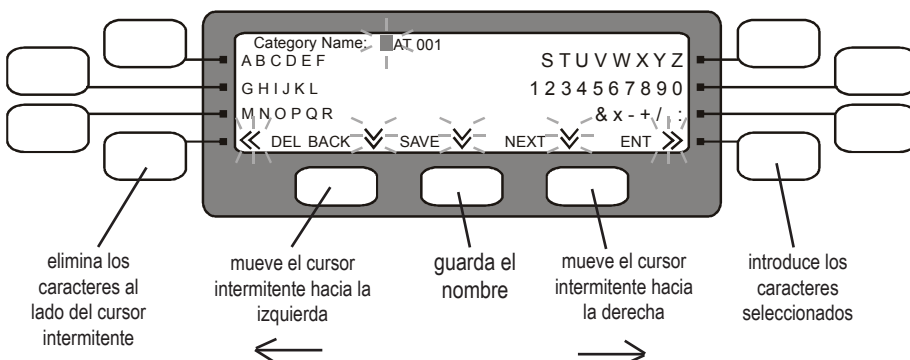
Seleccione **EDIT A CATEGORY NAME** [EDITAR UN NOMBRE DE CATEGORÍA]



Seleccione el Nombre de Categoría que desee editar ej. *CAT 001*



Para editar un Category Name [nombre de Categoría] o Program Name [nombre de Programa]



Para introducir un nuevo caracter utilice **NEXT** [SIGUIENTE] para mover el cursor intermitente a la posición a editar y pulse la tecla de función correspondiente para el caracter que necesite, pulse **INT** para seleccionarlo:
ej. *para D pulse la tecla superior izquierda 4 veces y después INT*

Para retroceder pulse **BACK** [RETROCEDER]

Para eliminar el caracter seleccionado pulse **DEL** [BORRAR]

Para guardar el nuevo NOMBRE pulse **SAVE** [GUARDAR]

Para dejar un espacio presione siguiente dos veces para dejar el caracter en blanco

MenuKey : CAMBIAR LOS PROGRAMAS DEL MENÚ DEL HORNO

El Sistema MenuKey cambia automáticamente todos los programas de cocción en el horno a través de una llave electrónica preprogramada.

Para cambiar los menús del horno:

AVISO

La descarga desde un MenuKey eliminará los programas existentes

No extraiga la llave durante la secuencia de descarga ya que podría dañarse la información

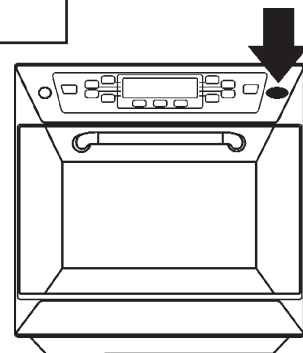


Compruebe que la llave tiene los números/códigos correctos para los programas que quiere cargar en la memoria del horno.

- 1 Asegúrese de que el horno está apagado.
- 2 Levante la tapa del **MenuKey** en la parte superior frontal del horno e introduzca la llave en la ranura.
- 3 Con la llave todavía en la ranura, encienda el horno. El horno se moverá a través de la secuencia de descarga y mostrará:



MENUKEY2



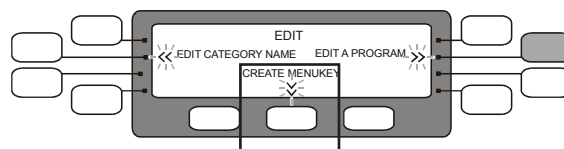
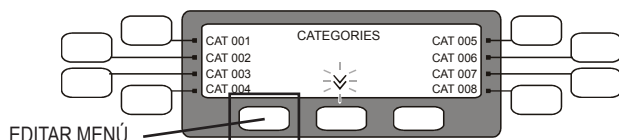
MenuKey Detected Please Wait	Copying Programs from MenuKey to Oven	Verifying Programs Copied Successfully	MenuKey Copied Successfully
MenuKey Detectado/ Espere	Copiando Programas del MenuKey al Horno	Verificar Programas Copiados Correctamente	MenuKey Copiado/ con éxito

La pantalla mostrará durante un tiempo breve: Núm Modelo Horno, Núm de serie de Software y MenuKey. El horno comenzará a calentarse hasta la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] listo para cocción.

- 4 Extraiga el MenuKey y guárdelo en un lugar seguro

Guardar Programas en un MenuKey

En el menú **CATEGORIES** [CATEGORÍAS] seleccione **EDIT SCREEN** [EDITAR MENÚ] (Tecla de nombre no aparece directamente), luego seleccione **CREATE MENUKEY** [CREAR MENUKEY]



- 1 Introduzca un número para el Código MenuKey para identificar el nuevo MenuKey, utilice las teclas de función +/- .

Para una explicación sobre las siguientes características consulte Configurar el Perfil del Horno Página 33

- 2 Ajuste el Modo Programa en **ON** [Encendido] o **OFF** [Apagado]
- 3 Ajuste el Modo Manual en **ON** [Encendido] o **OFF** [Apagado]:
- 4 Introduzca la configuración de la Banda más baja de temperatura en 45-135°F (15-75°C)
- 5 Ajuste la Escala de Temperatura del horno en °C/ °F

Introduzca un MenuKey y pulse INICIAR para copiar los programas. La pantalla mostrará:

AVISO
Se eliminarán los programas que ya se encuentran en la llave

Copying Programs from Oven to MenuKey	Verifying Programs Copied Correctly	MenuKey Copied Successfully
Copiando Programas del horno al MenuKey	Verificando Programas Copiado Correctamente	MenuKey Copiado/ con éxito

La pantalla volverá al menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] y el horno se calentará hasta llegar a la temperatura de PRECALENTADO listo para cocinar.

LIMPIEZA: 1

Para que el horno funcione a pleno rendimiento deben mantenerse limpias la cavidad, la puerta, los filtros de aire y los filtros de grasa.

Una rutina de limpieza diaria le asegurará que cumple las normas de higiene necesarias para mantener y prolongar la eficiencia de su horno.

Siga las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD al principio de este manual.



AVISO: NO utilice productos cáusticos en el horno ya que podrían causar daños irreparables en los catalizadores

- Desconecte SIEMPRE el horno del suministro eléctrico antes de limpiarlo
- Complete el proceso de ENFRIADO y permita que el horno y los accesorios se enfríen antes de empezar a limpiar.
- Es imprescindible que limpie cualquier derrame con papel de cocina.
- No utilice NUNCA estropajos, cuchillos o productos abrasivos.

Al igual que con otros dispositivos eléctricos, es conveniente revisar las conexiones eléctricas de forma periódica.



Los fallos que aparezcan por negligencia o maluso, incluido utilizar el horno sin los filtros de aire limpios en su sitio, no quedarán cubiertos por la garantía. Los servicios de mantenimiento por dichos fallos correrán a cargo del cliente.



NO utilice el horno sin los filtros de aire limpios y el filtro de grasa de la cavidad en su sitio correspondiente

COMIENZO: PROCEDIMIENTO DE RECUBRIMIENTO DEL HORNO (horno frío, limpio)

1. Con el horno limpio y frío, rocíe Merrychef Oven Protector [Protector para hornos] en una esponja



2. Extienda el protector para hornos ligeramente por todas las superficies internas del horno



3. Extienda el protector para hornos ligeramente por la superficie interna de la puerta



4. Encienda el horno, cuando llegue a la temperatura de funcionamiento el protector para hornos tardará 30 minutos en secarse.

Atención: el protector para hornos se vuelve de color marrón cuando se seca

LIMPIEZA: 2

PROCESO DE ENFRIADO: (30 minutos approx.)

Equipo:– Bandeja para enfriar con hielo.

Peligro
Superficie caliente



1.
Con el horno caliente,
pulse la tecla COOL DOWN
[ENFRIADO] en el panel de
control para desactivar el
calor y comenzar el ciclo de
enfriado.



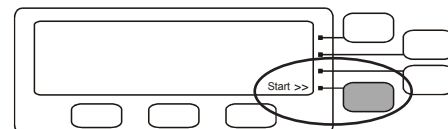
2.
Tome todas las precauciones
necesarias y coloque un
recipiente adecuado repleto
de hielo en la cavidad.

COOL DOWN MODE
PLACE LOAD IN CAVITY
AND PRESS START
start >>

MODO ENFRIADO
COLOQUE CARGA EN
CAVIDAD Y PULSE INICIAR
iniciar >>



3.
Cierre la puerta y pre-
sione la tecla de fun-
ción Start [Iniciar] para
comenzar el ciclo de
enfriado.



4.
El horno enfriará la
cavidad. Este proceso
durará unos 30 minutos
aproximadamente.

MODO ENFRIADO
HORNO CALIENTE
ESPERE

5.
Espere hasta que
aparezca el mensaje
que se muestra abajo.

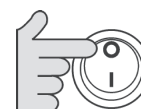


Turn oven off
and ensure
Air Filters are clean

Apague horno y
asegúrese
Filtros de aire están
limpios

6.
Apague el horno.

El horno está listo para
limpiarlo.
Consulte:
INSTRUCCIONES DE
LIMPIEZA.



LIMPIEZA: 3

- Desconecte SIEMPRE el horno del suministro eléctrico y deje que se enfríe antes de limpiarlo
- PRECAUCIÓN: Deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de comenzar la limpieza



AVISO: NO utilice productos cáusticos en el horno ya que podrían causar daños irreparables en los catalizadores

Equipo: Merrychef Oven Cleaner [detergente para hornos], Merrychef Oven Protector [protector para hornos], guantes resistentes al calor, guantes protectores de hule, estropajo de nylon no abrasivo, papel de cocina, paños, protector para los ojos y máscara (opcional)

HORNO FRÍO: INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA (a partir del proceso de enfriado)

PRECAUCIÓN: Utilice guantes protectores de hule mientras limpia el horno

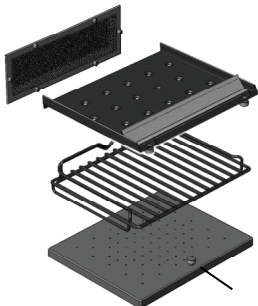
Piezas del horno, filtros y Cavidad

Lave todas las piezas con agua templada con jabón. Para aclarar utilice un paño limpio y abundante agua tibia y limpia. Seque con un paño limpio.

Extraiga los filtros de aire de ambos lados

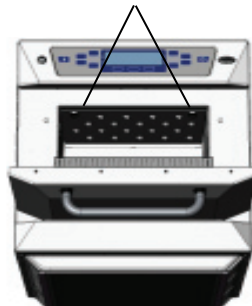


Extraiga la rejilla y levante la chapa de choque inferior



Extraiga la chapa de choque superior

Afloje las sujeciones



Para extraer los filtros de grasa empuje hacia abajo y tire hacia fuera



Si los sellos están dañados, un Técnico autorizado deberá repararlos.

NO rocíe directamente la apertura del ventilador de la parte posterior del horno

1. Lleve guantes protectores de hule y gafas de protección. Rocíe con precaución el Merrychef Oven Cleaner en las superficies internas del horno excepto en los sellos. NO rocíe directamente la apertura del ventilador en la parte trasera del horno.

2. Deje las zonas difíciles en remojo durante 10 minutos. Mantenga la puerta del horno abierta mientras limpia. Utilice un estropajo/esponja de nylon no abrasivo para limpiar todas las superficies internas y el interior de la puerta.

3. Aclare con un paño limpio y abundante agua tibia la parte superior, posterior, y los laterales de horno. Para secar utilice un paño seco o papel de cocina. Limpie el exterior con un paño húmedo.

4. Vuelva a colocar las piezas limpias

Filtros de grasa*
Chapa superior*
Chapa inferior*
Filtros de aire x2



NO UTILICE HERRAMIENTAS



NO utilice el horno sin los filtros de aire y el filtro de grasa de la cavidad limpios y en su lugar correspondiente



*Cuando vuelva a colocar las chapas de choque y el filtro de grasa de la cavidad haga presión con los dedos para apretar las sujeciones
NO UTILICE HERRAMIENTAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Merrychef 402s	Altura (pulg.)	Ancho (pulg.)	Profund. (pulg.)	Peso (lb.)	Microondas Potencia de Salida (vatios)	Convección Potencia de Salida (vatios)
Dimensiones Externas	23.0	23.0	27.5	187	1500	3250

Suministro de Energía (Vea la Etiqueta de Consumo de Energía del Producto)

Modelo n.º	Servicio Requerido	
402S208_	2P & G	208V ca 60Hz 30A
402S240_		240V ca 60Hz 30A

Agente de Servicio Autorizado